



P R E F E I T U R A D E I T U I U T A B A

- PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO -

Ofício nº 268/PROGERAL/2025

Ituiutaba/MG, 02 de abril de 2025.

Ilmo. Sr.

Francisco Tomaz de Oliveira Filho

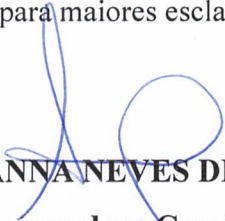
Câmara Municipal de Ituiutaba

Assunto: **Resposta Ofício nº 053/2025**

Senhor Vereador,

Cumprimentando-o cordialmente, vimos por meio deste, encaminhar à V. Exa. resposta subscrita pelo Ilmo. Diretor do Departamento de Suprimentos, Sr. Renato Santos Oliveira, incluindo um CD em anexo, referente a requerimento do vereador Rodrigo Tomaz da Silva.

Na oportunidade, renovo os votos de elevada estima e consideração e nos colocamos à disposição para maiores esclarecimentos.


ANNA NEVES DE OLIVEIRA
Procuradora Geral do Município



NOME: _____

Vinícius Oliveira e Silva
Assessor Especial
CPF 055.080.566-45

À LICITAÇÃO PARA PROVIDENCIAR
DOCUMENTAÇÃO.


MAR 4237

Slta, 24/03/25.

A PROGERAL,

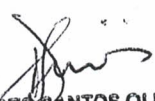
Para conhecimento e
deliberações;

Segue cópia integral em
arquivo digital da

Processo 23544/2024 -

Dispensa 001/2025.

Slta, 28/03/2025


RENATO SANTOS OLIVEIRA
Diretor do Departamento
de Suprimentos

PASTA 01000000/A

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUIUTABA

SMARH - DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

LICITAÇÃO

MODALIDADE: Dispensa nº 001/2025 de 06 de Janeiro de 2025

Processo Administrativo Nº 23544/2024

Secretaria: SMEE

Contratação de Empresa para fornecimento de merenda
para com execução de serviços de fornecimento de alimentação

PUBLICAÇÕES

Boletim de Avisos:	<u>21 / 01 / 2025</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>
Local:	<u>23 / 01 / 2025</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>
At:	<u>20 / 01 / 2025</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>
Oficial de Minas Gerais	<u>23 / 01 / 2025</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>
<u>O tempo</u>	<u>22 / 01 / 2025</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>
Oficial da União:	<u>22 / 01 / 2025</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>
<u>Assinatura / Resultado</u>					

HABILITAÇÃO

<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>
<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>

PROPOSTA TÉCNICA

<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>
<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>

PROPOSTA FINANCEIRA

<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>	<u>/</u>
<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>

INDICAÇÃO / Relatório

06 / 01 / 2025

HOMOLOGAÇÃO

Em: / / /

EMPRESA VENCEDORA / CONTRATOS / NE

MUNICIPIO DE ITUIUTABA
Prefeitura Municipal de Ituiutaba
Capa de Processo

000000



REFEITURA DO MUNICIPIO DE ITUIUTABA

SPCP - SISTEMA DE PROTOCOLO E CONTROLE DE PROCESSOS

Número do Processo: 23544 / 2024

Data de Abertura: 11/11/2024 10:16:50

Contribuinte: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCACAO E LAZE

Órgão Solicitante:

Endereço:

Telefone:

C.N.E.J ou C.P.F:0

Assunto do Processo: AUTUAÇÃO DO PROCESSO

Complemento do Assunto: Merenda Escolar.

Responsável: SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS

Lido por: TAMIRIS RODRIGUES SANTOS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E LAZER

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA (DFD)

1. Identificação do requisitante	
Setor requisitante:	Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer
Responsável pela demanda:	Lidiane Janones de Faria
Matrícula:	23003
E-mail institucional:	educacao@ituiutaba.mg.gov.br
Telefone:	(34) 3271-8199

2. Identificação da demanda	
Objeto:	A contratação é necessária para regularizar as condições de produção, transporte e distribuição da merenda escolar, visando atender as exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e as determinações do Ministério Público de Minas Gerais, conforme processo judicial nº 0039195-11.2014.8.13.0342. A Escola Municipal Machado de Assis apresenta uma cozinha central inadequada, com riscos estruturais e localização abaixo da biblioteca, o que compromete a segurança e a funcionalidade. O município enfrenta dificuldades operacionais, como a falta de mão de obra e equipamentos necessários, além de problemas burocráticos para garantir a produção da merenda. A merenda escolar não conta com todos os suportes necessários, e as análises laboratoriais periódicas não têm sido realizadas. Falhas na estrutura da cozinha central têm sido apontadas pela Vigilância Sanitária, exigindo adequações urgentes. A falta de ações corretivas pode resultar na interrupção do fornecimento da merenda, prejudicando a saúde e a aprendizagem dos alunos e violando normas do PNAE, com possíveis sanções ao município.
Quantidade:	Conforme quantidades e especificações a serem determinadas em ETP.
Unidade de medida:	Conforme quantidades e especificações a serem determinadas em ETP.

3. Justificativa
A presente justificativa visa destacar a urgência e a necessidade de regularização das condições de produção, transporte e distribuição da merenda escolar no município de Ituiutaba. A atual estrutura da cozinha central, localizada na Escola Municipal Machado de Assis, apresenta graves falhas arquitetônicas e estruturais, o que compromete a segurança e a adequação dos espaços para a produção das refeições. Além disso, a falta de mão de obra qualificada e equipamentos adequados agrava a situação, impactando diretamente a qualidade e a continuidade do fornecimento da merenda escolar. A administração municipal enfrenta sérias dificuldades operacionais e logísticas para cumprir as exigências do Programa

Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), além de estar sujeito às determinações do Ministério Público de Minas Gerais, conforme o processo judicial nº 0039195-11.2014.8.13.0342. A não implementação de medidas corretivas imediatas pode resultar na interrupção do serviço, afetando diretamente o bem-estar dos alunos e violando direitos fundamentais previstos na legislação nacional, como o direito à educação e à alimentação escolar adequada. Portanto, a contratação emergencial é imprescindível para garantir a regularização do serviço, evitando prejuízos à saúde e ao desenvolvimento dos estudantes, e assegurando o cumprimento das normas legais e sanitárias.

4. Indicação do(s) integrante(s) da equipe de planejamento

A equipe de planejamento da presente contratação será composta pelos seguintes membros, os quais possuem ciência da sua indicação:

Servidora: Auriene Maria Pinto Candido
Chefe do Setor de Merenda Escolar

Servidora: Aline Barbosa Bento
Diretora do Departamento de Alimentação Escolar

E-mail institucional: transporte.escolar@ituiutaba.mg.gov.br
 Telefone: (34) 3271-8199

5. Data pretendida para a conclusão da contratação

A presente contratação deverá ser formalizada preferencialmente até 01/02/2025, de modo a permitir o início da execução do objeto em tempo hábil.

6. Vinculação ou dependência com outra contratação

- ☒ Não há vinculação ou dependência desta contratação em relação a outra; ou
- ☐ Há vinculação ou dependência desta contratação em relação a seguinte:
(especificar)

7. Prioridade da contratação

A contratação possui o seguinte grau de prioridade:

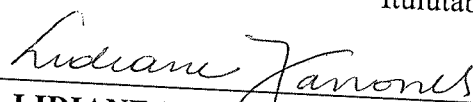
- ☒ Alta;
- ☐ Média; ou
- ☐ Baixa.

000003

8. Autorização

Submeto este documento de formalização de demanda para análise e deliberação acerca de seu prosseguimento.

Ituiutaba, 11 de novembro de 2024.

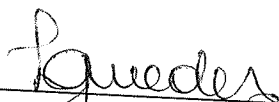


LIDIANE JANONES DE FARIA

Secretária de Educação, Esporte e Lazer

Considerando a pertinência da demanda, **AUTORIZO** a continuidade do procedimento destinado à contratação em tela.

Ituiutaba, 06 de junho de 2025



LEANDRA GUEDES FERREIRA

Prefeita Municipal



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Base legal: Lei Federal nº 14.133/2021

1. INTRODUÇÃO

1.1. O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

1.2. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1.3. A elaboração do Estudo Técnico Preliminar de Contratação (ETP) constitui a primeira etapa do planejamento de contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao Termo de Referência (TR) a ser elaborado caso se conclua pela viabilidade da contratação.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação se faz necessária para a regularização das condições de produção, transporte e distribuição da merenda escolar, atividade essencial conduzida pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer da Prefeitura Municipal de Ituiutaba.

2.2. Essa medida é fundamentada pela obrigatoriedade de cumprimento das normas estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que visam garantir a segurança alimentar e a qualidade nutricional dos estudantes da rede pública de ensino.

2.3. Além disso, a contratação tem por objetivo atender às demandas apresentadas pelo Ministério Público de Minas Gerais no âmbito do processo judicial n.º 0039195-11.2014.8.13.0342, garantindo o cumprimento das determinações legais e o alinhamento com as políticas públicas voltadas à educação e à saúde dos estudantes.

2.4. O referido processo judicial versa sobre a reforma da Escola Municipal Machado de Assis, cuja situação atual apresenta graves dificuldades de adequação em função da existência de uma cozinha central de caráter industrial no local. Essa cozinha, responsável pela distribuição de merenda para todas as unidades de ensino, inviabiliza as adequações necessárias no prédio, incluindo o risco ocasionado pela sua localização, que se encontra abaixo da biblioteca de uso comum dos alunos.

2.5. Entre os problemas identificados na produção da merenda escolar pela administração pública estão os riscos de interrupção causados pelas abruptas interrupções de fornecimento e pelos desenfreios pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro dos contratos, muitas vezes solicitados de forma infundada.

2.6. Atualmente, o município possui contrato de locação de mão de obra com a empresa Selecta Serviços Globalizados, tendo em vista que não possui mão de obra suficiente para a produção da merenda escolar, tampouco profissionais capacitados para o exercício da função.

2.7. Ademais, o município não possui todos os equipamentos e utensílios necessários para a regular produção e oferta da merenda escolar, o que agrava ainda mais as dificuldades operacionais e logísticas para o cumprimento das obrigações relacionadas ao fornecimento de alimentação aos alunos da rede pública.

2.8. A administração municipal enfrenta diversos trâmites burocráticos relacionados às contratações necessárias para a produção da merenda escolar, tais como: fornecimento de gêneros alimentícios, incluindo aqueles oriundos da agricultura familiar; contratação para desinsetização e desratização da cozinha; limpeza de caixa d'água; aquisição de equipamentos e utensílios para produção; aquisição de equipamentos para regular transporte da merenda escolar visando garantir a segurança alimentar (caixas box); contratação de empresa para locação de mão de obra de cozinheiros; manutenção dos veículos que fazem o transporte; seguro dos veículos; abastecimento dos veículos; pagamento dos profissionais contratados para gestão da merenda escolar e suporte diversos; locação de imóvel para estocagem de insumos; contratação de empresa especializada para manutenção de eletrodomésticos; e aquisição de descartáveis para preparo e armazenamento de insumos.



2.9. Apesar da relevância dessas contratações, a merenda escolar não conta atualmente com todo o suporte proveniente das mesmas, o que demonstra a necessidade urgente de execução e regularização desses processos para assegurar o adequado atendimento aos alunos da rede pública.

2.10. Além disso, é imprescindível a realização periódica de análises laboratoriais das amostras da merenda escolar, conforme as normas de segurança alimentar estabelecidas pela Vigilância Sanitária, para garantir que os alimentos oferecidos aos estudantes estejam livres de contaminações e sejam seguros para consumo. Essas análises incluem testes microbiológicos e químicos, que devem ser executados regularmente em todas as unidades escolares.

2.11. A estrutura da cozinha central, que já apresenta falhas arquitetônicas e estruturais, não é adequada para abrigar uma cozinha de porte industrial. A localização da cozinha compromete a segurança e o funcionamento das atividades, principalmente devido à sua proximidade com a biblioteca e à inadequação do espaço para acomodar adequadamente os equipamentos necessários para a produção em larga escala. A falta de ventilação, condições de armazenamento e os riscos estruturais têm sido frequentemente apontados pela Vigilância Sanitária, que exige adequações urgentes para evitar riscos à saúde dos alunos e servidores.

2.12. A Vigilância Sanitária também emitiu diversas requisições, apontando as adequações necessárias nas instalações da cozinha central, como melhorias na acessibilidade, segurança contra incêndios, piso inadequado e a adequação de espaços para armazenagem de alimentos. O não atendimento dessas solicitações pode acarretar em riscos de não conformidade com as normas sanitárias, o que coloca em risco a continuidade da oferta da merenda escolar.

2.13 Existe um iminente risco de interrupção no fornecimento da merenda escolar, caso as medidas corretivas não sejam adotadas com urgência. Esse risco decorre de falhas estruturais e logísticas na produção, transporte e distribuição dos alimentos, bem como da falta de profissionais capacitados e equipamentos adequados. A interrupção da merenda teria impactos negativos diretos sobre a saúde e o bem-estar dos estudantes, prejudicando o desenvolvimento e a aprendizagem, uma vez que a alimentação escolar é um direito essencial para a garantia da educação de qualidade. Além disso, a falha na continuidade da merenda escolar resultaria no descumprimento das normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o que comprometeria a conformidade com as políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, além de violar os princípios do direito à educação, conforme preconizado pela legislação nacional. Esse descumprimento poderia resultar em sanções para o município, afetando ainda mais a capacidade administrativa e os recursos destinados à educação.

3. ÁREA REQUISITANTE

3.1. Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 HABILITAÇÃO

4.1.1 Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

4.2 Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma do disposto no art. 63, inciso I, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

4.3 Será verificado se o licitante apresentou sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.4 O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados



na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

4.5 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da melhor oferta de lances, o (a) Pregoeiro (a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

4.5.1 Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União, através do site <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>;

4.5.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário;

4.5.3 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas;

4.5.4 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros;

4.5.5 O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação;

4.5.6 Constatada a existência de sanção, o (a) Pregoeiro (a) reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação;

4.5.7 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, consoante dispõe o art. 64 da Lei Federal nº 14.133, de 2021), para:

4.5.7.1 Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

4.5.7.2 Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

4.5.8 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

4.5.9 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente termo de referência.

4.5.10 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

4.5.11 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital;

4.5.12 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos;

4.5.13 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

4.5.14 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

4.6 HABILITAÇÃO JURÍDICA:

4.6.1 A documentação relativa à habilitação jurídica, conforme o caso consistirá em:



- 4.6.1.1 Cédula de identidade dos sócios;
- 4.6.1.2 Registro comercial, no caso de empresa individual;
- 4.6.1.3 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- 4.6.1.4 Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- 4.6.1.5 Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

4.7 A REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- 4.7.1 Será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:
 - 4.7.1.1 Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral de Pessoa Jurídica – CNPJ;
 - 4.7.1.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
 - 4.7.1.3 Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante;
 - 4.7.1.4 Prova de regularidade para com a Fazenda Federal através de certidão expedida pela Secretaria da Receita Federal e certidão da dívida ativa da União, emitida pela Procuradoria da Fazenda Nacional, que abranja, inclusive, as contribuições sociais previstas nas alíneas ‘a’ a ‘d’ do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991;
 - 4.7.1.5 Prova de regularidade relativa do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
 - 4.7.1.6 Certidão Negativa ou positiva com efeitos de negativa de Débitos Trabalhistas, conforme exigência da Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011.
 - 4.7.1.7 Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
 - 4.7.1.8 Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

4.8 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.

- 4.8.1 Certidão negativa de Concordata, Falência, Recuperação Judicial e Extrajudicial, dentro da validade.
- 4.8.2 Empresas em Recuperação Judicial poderão participar da presente licitação, desde que apresentem a certidão emitida pela instância judicial competente, atestando que a interessada se encontra apta financeiramente a participar do procedimento licitatório e a comprovação do acolhimento judicial do plano de recuperação ou homologação judicial do plano de recuperação.
- 4.8.3 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, compreendendo os respectivos termos de abertura e encerramento do livro diário, registrado na junta comercial, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
- 4.8.4 No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);
- 4.8.5 No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;



4.8.6 É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

4.8.7 As empresas optantes do Sistema Público de Escrituração Digital SPED submetida a Instrução Normativa DNRC 107/08, deverão apresentar:

- a) Termo de Autenticação com a identificação do Autenticador – Junta Comercial (impresso do arquivo SPED Contábil);
- b) Termo de Abertura e Encerramento (impresso do arquivo SPED contábil);
- c) Recibo de Entrega do Livro Digital (impresso do arquivo SPED contábil);
- d) Balanço Patrimonial (impresso do arquivo SPED contábil);
- e) Demonstração de Resultado do Exercício (impresso do arquivo SPED contábil);

4.8.8 A boa situação financeira do licitante será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC), maiores que 1 (um), e Grau de Endividamento (GE) menor que 0,5 (zero virgula cinco), resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, com os valores extraídos de seu balanço patrimonial:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}} - \text{maior ou igual a } 1,00$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} - \text{maior ou igual a } 1,00$$

$$GE = \frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}{\text{Ativo Total}} - \text{menor ou igual a } 0,50$$

4.8.9 Os índices acima referidos deverão ser apresentados com destaque em folha separada, para comprovação de sua boa situação financeira, assinada, pelo representante legal da empresa e pelo contador, com reconhecimento de firma por autenticidade, calculados a partir do balanço patrimonial do último exercício social, admitida a atualização de seus valores pela UFESP diária, quando encerrado há mais de três meses da data da apresentação da proposta, que deverá atender ou superar os índices acima expostos, sob pena de inabilitação.

4.8.10 Prova de capital social integralizado, demonstrado através do contrato social ou estatuto social registrado na Junta Comercial, na forma da Lei, correspondente a 10% (dez por cento) do valor da proposta da preponente, para contratação pelo período de 12 meses.

4.9 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

4.9.1 Registro ou Inscrição na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutricionistas – CRN)

4.9.2 Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da licitação. A comprovação se dará mediante a apresentação de atestado (s) fornecido (s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, devidamente registrados no Conselho Regional de Nutricionistas, que comprove aptidão da proponente para desempenho em atividades compatíveis em características, quantidades com o objeto deste edital, comprovando a execução de no mínimo, 50% (cinquenta por cento) da quantidade de refeições previstas para 12 (doze) meses de contrato, admitido o somatório de atestados de capacidade técnica, desde que concomitantemente, de forma a ampliar a competição do certame.

4.9.3 O(s) atestado(s) deves(ão) ser apresentado(s) constando as seguintes informações: nome do contratante e contratado, CNPJ, endereço, telefone da emitente, data de emissão, nome e cargo/função de quem assina o documento, especificação do objeto e atividades desenvolvidas e período da contratação;

4.9.4 Não serão aceitos atestados emitidos por empresas do mesmo grupo econômico ou empresarial da licitante;



- 4.9.5** Comprovação de Registro da Licitante e do seu Nutricionista responsável técnico no Conselho Regional de Nutrição do domicílio ou sede do licitante;
- 4.9.6** Comprovação de que a licitante possui em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, um Nutricionista responsável técnico pelos serviços definidos no objeto do contrato;
- 4.9.7** A comprovação de que o profissional pertence ao quadro permanente da empresa licitante dar-se-á através de:
- 4.9.1.1** No caso de vínculo societário: ato constitutivo da empresa devidamente registrado no órgão de Registro de Comércio competente, do domicílio ou sede da licitante;
- 4.9.1.2** Diretor: cópia do Contrato Social, em se tratando de firma individual ou limitada ou cópia da ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima;
- 4.9.1.3** No caso de vínculo empregatício: cópia autenticada da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CCPS), expedida pelo Ministério do Trabalho, contendo as folhas que demonstre o n.º de registro, qualificação civil ou contrato de trabalho em vigor, com a última alteração de salário.
- 4.9.1.4** Responsável Técnico: Contrato de prestação de serviços sem vínculo empregatício, com data anterior à prevista para abertura das propostas, com firma reconhecida das partes;
- 4.9.1.5** Indicação expressa da equipe técnica que executará o objeto da licitação, com no mínimo um Nutricionista;
- 4.9.2** Alvará Sanitário emitido pela Vigilância Sanitária, em nome da licitante;
- 4.9.3** Relação explícita e declaração formal de disponibilidade de instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequado e disponível, necessários a realização do objeto desta contratação;
- 4.9.4** Relação da equipe técnica, com apontamento das respectivas funções, compatíveis com o objeto contratado, a qual deverá ser apresentada em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato;
- 4.9.5** Atestado de Visita emitido pela equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer solicitado anteriormente via agendamento, após a vistoria às unidades a serem atendidas.
- 4.9.5.1** Solicitar agendamento, através do e-mail: compras.educacao@ituiutaba.mg.gov.br.
- 4.9.5.2** A Vistoria Prévia não será Obrigatória, tendo em Vista a complexidade do Objeto, bem como a empresa vencedora deverá, de acordo com as necessidades, efetuar adequações, manutenções na cozinha, rede elétrica, hidráulica e gás de cozinha, em conformidade com o memorial Descritivo, que prevê a necessidade de “Realizar serviços de reparo e adequações na cozinha e despensa das unidades e entidades que se façam necessários à adequada prestação dos serviços, incluindo reparos na rede elétrica, e hidráulica, incluindo filtros de águas utilizadas para a preparação dos alimentos, instalações de gás da cozinha e que prevê a obrigatoriedade da Contratada “Arcar com todas as despesas decorrentes dos serviços aqui descritos, especialmente aquelas referentes à manutenção das instalações técnicas, encargos trabalhistas, tributários e securitários incidentes sobre a execução do contrato”. Ressalte-se que, a licitante terá que elaborar uma proposta condizente com as realidades das Unidades Escolares.
- 4.9.6** A vistoria poderá ser realizada até um dia útil anterior à abertura do certame, devendo ser executada por representante da Licitante devidamente credenciado junto ao Setor de Alimentação Escolar, para participação nesta licitação.
- 4.9.7** Na ocasião da vistoria o(a) diretor(a) da Unidade educacional ou responsável assinará o “atestado de vistoria” que poderá ao final ser apresentado na Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer que emitirá um único atestado de visita consolidado a todas as visitas realizadas.
- 4.9.8** A(s) licitante(s) poderão apresentar o Atestado de visitas juntamente com seus documentos de habilitação.
- 4.9.9** Quaisquer esclarecimentos deverão ser solicitados por escrito, através de e-mail (licitacao@ituiutaba.mg.gov.br), no prazo previsto da Lei 14.133/2021, independente do prazo para visita, não sendo aceitos os pedidos de esclarecimentos e/ou informações por telefone. Ficam impedidas de participar da presente licitação, empresas com CNPJ matriz e/ou empresas da mesma sociedade econômica que estejam



inscritas em dívida ativa, em conformidade com o artigo 38, inciso II, da Lei Federal nº 12.529/2011.

4.10 DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

4.10.1 A CONTRATADA deverá apresentar à Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos da Prefeitura Municipal de Ituiutaba (Avenida 17, esquina com Rua 22, nº 1084, 02º andar, Centro, CEP: 38.300-132), no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado da data da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia correspondente ao percentual de 2% (dois por cento) do valor global do contrato e/ou lote, numa das modalidades previstas no § 1º do Art. 96 da Lei 14.133/21.

4.11 DA GARANTIA DA PROPOSTA

4.12 Não se aplica nesta dispensa licitatória de acordo com a Lei Federal n.º 14.133/2021.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. A Administração Pública dispõe de diferentes soluções no mercado para atender à necessidade de regularização das condições de produção, transporte e distribuição da merenda escolar, uma atividade essencial conduzida pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer da Prefeitura Municipal de Ituiutaba, conforme detalhado no item 2 deste documento.

5.2. Considerando as diversas falhas estruturais e operacionais identificadas, e as exigências de adequações apontadas pela Vigilância Sanitária e pelo Ministério Público de Minas Gerais, uma das opções seria a realização de contratações diversas para atender a cada uma das solicitações e determinações legais. Isso incluiria processos licitatórios independentes para:

- Aquisição de equipamentos permanentes e utensílios necessários para o preparo da merenda escolar;
- Realização de testes laboratoriais periódicos de amostras da merenda escolar para garantir a segurança alimentar;
- Contratação de serviços de desinsetização e desratização da cozinha central;
- Limpeza da caixa d'água e da caixa de gordura;
- Aquisição de gêneros alimentícios e insumos para a produção da merenda escolar, incluindo a agricultura familiar;
- Aquisição de material de limpeza e descartáveis para preparo e armazenamento de alimentos.

5.3. Embora cada uma dessas contratações seja necessária para atender aos requisitos sanitários e operacionais, a realização de uma regularização individualizada de cada uma dessas falhas demandará um longo período de tempo e recursos significativos. Tal abordagem não resolverá rapidamente as graves falhas estruturais e operacionais que comprometem a produção e o fornecimento da merenda escolar. Além disso, será necessário criar novos cargos em lei, como os de merendeiros ou cozinheiros, pois atualmente tais cargos não existem, o que acrescentaria complexidade ao processo de regularização.

5.4. Outras questões complicam ainda mais esse processo. O município teria que promover processos licitatórios separados para diferentes aquisições e serviços, o que demandaria um tempo significativo para a implementação. Além disso, a necessidade de deslocamento da cozinha central para outro local — considerando a inadequação do prédio atual — não pode ser atendida de imediato, pois o município não possui prédios públicos com a capacidade necessária para abrigar a demanda. Também não foram identificados imóveis para locação que possuam condições adequadas para a instalação de uma cozinha de porte industrial. Essa situação coloca em risco a continuidade do fornecimento da merenda escolar enquanto as adequações não são concluídas, perpetuando o risco severo de falhas estruturais.

5.5. Diante das dificuldades operacionais e do tempo necessário para a implementação de todas as adequações exclusivamente pela Prefeitura, uma alternativa viável seria a contratação de empresa para fornecimento de merenda escolar, com execução de serviços contínuos de fornecimento de alimentação, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios, exceto os fornecidos pela administração, considerando aqueles adquiridos diretamente da agricultura familiar e do empreendedor



familiar rural ou de suas organizações, e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao PNAE nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba/MG. Esta empresa seria responsável por fornecer todos os gêneros alimentícios e insumos necessários, bem como por garantir a logística, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, disponibilização, higienização e conservação de equipamentos, utensílios e mobiliário.

5.6. A empresa contratada teria a responsabilidade de realizar todas as adequações necessárias nas unidades escolares para que atendam plenamente às exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), incluindo as adequações estruturais, equipamentos e a segurança alimentar. Essa solução permitiria que a merenda escolar fosse produzida de forma simultânea e eficaz em cada uma das unidades escolares, sem a necessidade de múltiplos processos licitatórios e contratações independentes, otimizando o tempo e os recursos da administração pública.

5.7. No entanto, é importante destacar que existe a obrigatoriedade de aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar pela Administração Pública, conforme as diretrizes do PNAE. Visando atender a essa política pública, a Prefeitura Municipal de Ituiutaba deverá promover a aquisição desses itens da agricultura familiar e fornecê-los à empresa contratada. A empresa, por sua vez, deverá promover os abatimentos dos valores correspondentes aos gêneros alimentícios fornecidos pela agricultura familiar, de acordo com as normas e os valores estabelecidos em contrato, garantindo que esses itens sejam incorporados ao cardápio da merenda escolar.

5.8. Com essa abordagem, seria possível atender de maneira eficiente e ágil a todas as demandas de adequação, garantindo que as crianças da rede municipal de ensino de Ituiutaba recebam a merenda escolar em conformidade com as normas sanitárias, nutricionais e de segurança alimentar, assegurando o cumprimento do PNAE e o direito à alimentação escolar de qualidade.

5.9. Modalidade de Contratação para Execução

5.9.1. Pregão Eletrônico e Necessidade de Contratação Emergencial

A Administração Pública, com o intuito de garantir a seleção mais vantajosa para o município e o cumprimento de todos os requisitos legais e técnicos, planeja realizar a contratação por meio da modalidade de **Pregão Eletrônico**, que visa assegurar a ampla participação de fornecedores e a obtenção do melhor preço, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021. Essa modalidade proporciona um processo transparente, competitivo e eficiente, com base nas condições mais favoráveis para a Administração.

Entretanto, considerando o calendário escolar e a urgência em garantir a continuidade da merenda escolar, o prazo para a conclusão do processo licitatório e a formalização do contrato resultante da homologação do pregão eletrônico é exíguo. Dessa forma, torna-se necessária a realização de uma **contratação emergencial**, com vigência pré estabelecida em 08 (oito) meses após a assinatura ou até a formalização do contrato proveniente da homologação do pregão eletrônico, a fim de garantir a regularidade da alimentação escolar, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A contratação emergencial visa atender a essa necessidade imediata, evitando interrupções no fornecimento de merenda e assegurando a continuidade dos serviços essenciais aos alunos da rede pública de ensino.

6. QUANTIDADES ESTIMADAS

6.1. Os quantitativos estimados foram elaborados com base na quantidade de alunos matriculados nas unidades escolares da rede pública municipal de ensino de Ituiutaba. Para tanto, foi considerado o número de estudantes devidamente registrados nas escolas da rede, de acordo com os dados mais recentes fornecidos pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer.



Tipo de cardápio	Alunos / dia por Cardápio	Número de refeições no Cardápio / dia	Total de refeições / dia	Quantidade de cardápios para 127 dias letivos
Card 1 - Educação Infantil - Creche 5 Ref	575	5	2.875	73.025
Card 2 - Desjejum Pré e Fundamental	3.709	1	3.709	471.043
Card 3 - Almoço Pré e Fundamental	5.572	1	5.572	707.644
Card 4 - Integral Pré e Fundamental 3 Ref	1257	3	3.771	159.639
Card 5 - EJA	156	1	156	19.812
TOTAL ⇒	11.269		16.083	1.431.163

6.2 Os quantitativos supramencionados são uma estimativa, a solicitação será em conformidade com a demanda da Secretaria de Educação, Esporte e Lazer.

6.3 A contratação emergencial para 127 dias letivos, conforme o calendário escolar apresentado abaixo, abrange os dias letivos até o mês de agosto, totalizando oito meses de vigência contratual. Esse período é considerado suficiente para garantir a continuidade das atividades escolares e assegurar o cumprimento do prazo necessário para a realização de uma licitação na modalidade pregão eletrônico, garantindo a regularização e adequação dos serviços de merenda escolar de forma definitiva.

PREFEITURA DE ITUIUTABA																											
Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer																											
CALENDÁRIO ESCOLAR 2025 - ORGANIZAÇÃO ANUAL																											
(RESOLUÇÃO SEE Nº 5086, de 30 de outubro de 2024)																											
DL: 00 janeiro DE: 00							DL: 16 fevereiro DE: 05							DL: 18 março DE: 00							DL: 19 abril DE: 00						
D	S	T	Q	Q	S	S	D	S	T	Q	Q	S	S	D	S	T	Q	Q	S	S	D	S	T	Q	Q	S	S
			1F	2F	3F	4F								2	3R	4R	5R	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12
5F	6F	7F	8F	9F	10F	11F	2	3DE	4DE	5DE	6DE	7DE	8	9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17R	18F	19
12F	13F	14F	15F	16F	17F	18F	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	20	21F	22	23	24	25	26
19F	20F	21F	22F	23F	24F	25F	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28		27	28	29	30			
26F	27F	28F	29F	30F	31F		23	24	25	26	27	28		30	31												
01- Confraternização Universal							19- São José							18- Sexta-Feira Santa 21- Tiradentes													
DL: 21 maio DE: 00							DL: 20 junho DE: 00							DL: 13 julho DE: 01							DL: 20 agosto DE: 00						
D	S	T	Q	Q	S	S	D	S	T	Q	Q	S	S	D	S	T	Q	Q	S	S	D	S	T	Q	Q	S	S
			1F	2	3		1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4	5							
4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14	6	7	8Y	9DE/EUR		11	12	3	4	5	6	7	8	9
11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20R	21	13	14	15	16	17	18	19	10	11	12	13	14	15	16
18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27		20	21R	22R	23R	24R	25R	27R	17	18	19	20	21	22	23
25	26	27	28CE	29	30	31	29	30						27R	28R	29R	30R	31R			24	25	26	27	28	29	30
01- Dia do Trabalho							19- Corpus Christi							15- Assunção de Nossa Senhora							31						



DL: 22

setembro

DE: 00

D	S	T	Q	Q	S	S
	1	2	3	4	5	6
7FN	8	9	10	11	12	13
14	15R	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	
28	29	30				

DL: 19

outubro

DE: 00

D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12FN	13R	14R	15R	16R	17R	18
19	20	21	22	23	24	
26	27	28	29	30	31	

DL: 19

novembro

DE: 00

D	S	T	Q	Q	S	S
						1
2FN	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15FN
16	17	18	19	20FN	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

DL: 13

dezembro

DE: 04

D	S	T	Q	Q	S	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17T	18R	19R	20
21	22DE/FEV	23DE/FEV	24R	25FN	26R	27R
28R	29R	30R	31R			

07- Independência do Brasil

12- Nossa Senhora Aparecida

02- Finados

25- Natal

F

Férias Escolares

FN	Feriado Nacional
	Início ano/semestre letivo
T	Término ano/semestre letivo
S	Sábado letivo
DE	Dia escolar
EIR	Estudos Independentes de Recuperação
R	Recesso
FM	Feriado Municipal
SE	Seminário da Educação Municipal
CE	Dia Nacional do Censo Escolar

Organização anual

Organização semestral

Bimestres

Conselhos de classe

Reuniões de pais/responsáveis

1º bimestre	1º bimestre/1º semestre	10/02 a 25/04	15/04 a 25/04	28/04 a 12/05
2º bimestre	2º bimestre/1º semestre	28/04 a 08/07	19/07 a 08/07	09/07 a 05/08
3º bimestre	1º bimestre/2º semestre	10/07 a 30/09	23/09 a 30/09	19/10 a 21/10
4º bimestre	2º bimestre/2º semestre	01/10 a 17/12	10/12 a 17/12	18/12 a 23/12

Atividades Avaliativas da Rede

a) 20/02 a 14/03: Avaliação Diagnóstica Rede

b) 10 a 19/11: SIMAVE

Anexo II (a que se refere o § 1º do artigo 2º da RESOLUÇÃO SEE Nº 5086, de 30 de outubro de 2024)

Quadro de conferência do número de dias letivos do ano de 2025 e a correspondência de forma igualitária dos dias da semana

1- Para os cursos de organização anual

	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total (dias)
Segunda-feira	3	4	3	4	5	2	4	4	3	4	3	39
Terça-feira	3	3	5	4	4	3	4	5	3	4	3	41
Quarta-feira	3	2	5	4	2	4	4	4	4	4	3	39
Quinta-feira	3	4	3	4	3	3	4	4	4	3	2	37
Sexta-feira	3	4	3	5	3	3	3	4	4	4	2	38
Sábado	1	1			1		1	1	1			6
Total (dias)	16	18	19	21	20	13	20	22	19	19	13	200

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1. Conforme entendimento do Tribunal de Contas da União (TCU) são as estimativas preliminares dos preços dos itens a contratar feitas com base no levantamento de mercado, no intuito de apoiar a análise de viabilidade da contratação, em especial com respeito à relação de custo-benefício da contratação.

7.2. O custo total da contratação é de R\$ 7.022.434,52 (sete milhões, vinte e dois mil, quatrocentos e trinta e quatro reais e cinquenta dois centavos).

7.3 A estimativa de valores foi realizada em conformidade com os preços apresentados após pesquisa direta com diversos fornecedores. O valor apresentado corresponde ao menor preço obtido durante essa pesquisa, garantindo a melhor opção custo-benefício. Essa análise assegura a adequação dos valores às necessidades do município. Abaixo custos unitários e totais da contratação, estimados em:

TIPO DE CARDÁPIO	Alunos / dia por Cardápio	Número de refeições no Cardápio / dia	Total de refeições / dia	Quantidade cardápios para 127 dias letivos	Preço Unitário do Cardápio	Valor Total para 127 dias Letivos
Card 1 - Educação Infantil - Creche 5 Ref	575 ¹	5	2.875	73.025	R\$ 11,40	R\$ 832.485,00
Card 2 - Desjejum Pré e Fundamental	3.709 ²	1	3.709	471.043	R\$ 2,98	R\$1.403.708,14
Card 3 - Almoço Pré e Fundamental	5.572 ³	1	5.572	707.644	R\$ 4,60	R\$ 3.255.162,40
Card 4 - Integral Pré e Fundamental 3 Ref	1.257 ⁴	3	3.771	159.639	R\$ 9,02	R\$1.439.943,78

¹ O quantitativo considera o total de 575 alunos atendidos pelos CMEI's e escolas que possuem creches.

² O quantitativo considera a somatória de 950 alunos da pré-escola e 2.759 alunos do ensino fundamental anos iniciais. Tal somatória é resultado da exclusão dos alunos do ensino integral, tendo em vista que estes já possuem cardápio próprio, o cardápio 4.

³ O quantitativo considera a somatória de 950 alunos da pré-escola e 4.622 alunos do ensino fundamental anos iniciais e anos finais.

⁴ O quantitativo considera a somatória de 623 alunos do ensino integral da pré-escola e 634 alunos do ensino integral do ensino fundamental.



Card 5 - EJA	156 ⁵	1	156	19.812	R\$ 4,60	R\$ 91.135,20
TOTAL ==>	11.269		16.083	1.431.163		R\$ 7.022.434,52

ALUNOS DAS ESCOLAS MUNICIPAIS													
		Creches			Pré-escola			Fundamental			EJA	TOTAL	TOTAL DE AEE
	Escolas	Regular	Integral	AEE	Regular	Integral	AEE	Regular	Integral	AEE			
1	E. M. Aureliano Joaquim da Silva		109		54	72		385	68	25		688	25
2	E. M. Archidamiro Parreira - rural				8			26				34	0
3	E. M. Bernardo José Franco - rural				12		0	53		0		65	0
4	E. M. José da Silva Ramos - rural				15			24				39	0
5	E. M. Quirino de Moraes - rural				17			44				61	0
6	E M. Machado de Assis							2043		63		2.043	63
7	CIME Sarah Féres		18	1		242	10					260	11
8	CIME Tancredo	20			128			430			41	619	0
9	E. M. Aída A. Chaves		42	1		49	1		101	8		192	10
10	E.M.Hugo de O. Carvalho				15	40	4	32	177	8		264	12
11	E.M.Manoel Alves Vilela				104		5	593		30	90	787	35
12	E.M. Nadime Derze Jorge					54			180	16		234	16
13	E.M. Prof. Camilo Chaves Jr.				237							237	0
14	E.M. Prof. Idelfonso Mascarenhas				70		2	775		67		845	69
15	E.M. Rosa Tahan					53			108			161	0
16	E.M. Clorinda Junqueira	65		3	245		23					310	26
17	E.M. Salim Bittar					79						79	0
18	CMEI Maria Floripes A. Machado		96									96	0
19	CMEI Celina Dib		48			34						82	0
20	CMEI Nair Ferrari Clemente	0	172	0	0	0	0	0	0	0	0	172	0
	Sub-total / mês	85	485	5	905	623	45	4.405	634	217	131	7.535	267
Total por verba		575			1.573			5.256					
Total Geral		7.535						3.393 ALUNOS: FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS/ 1.863 ALUNOS: FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS					

Nota explicativa: O quantitativo de alunos do EJA considera uma margem de aproximadamente 20% de variação para mais devido a novas matrículas, o que não impactará a execução, caso não ocorram. O pagamento será realizado conforme as medições, respeitando os valores previstos. Assim, a variação nas matrículas não afeta o processo de pagamento e execução do serviço, tendo sido feita a previsão de 156 alunos. Os alunos do EJA da E. M. Manoel Alves Vilela estão lotados no prédio da E. M. Camilo Chaves Júnior, conforme a organização escolar atual. Essa medida visa otimizar o uso das instalações e garantir a continuidade das atividades educacionais. Dentro do quantitativo geral de alunos, está incluído o número de estudantes que recebem o AEE (Atendimento Educacional Especializado), garantindo que todos os alunos com necessidades específicas sejam devidamente atendidos e a eles seja ofertada merenda contraturno.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. Visão Geral da Solução: A solução proposta para é a contratação de empresa para fornecimento de merenda escolar, com execução de serviços contínuos de fornecimento de alimentação, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios, exceto os fornecidos pela administração, considerando aqueles adquiridos diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao PNAE nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba/MG, deve ser entendida como um conjunto integrado de ações e elementos que asseguram a qualidade, segurança e adequação do

⁵ O quantitativo considera o total de 131 alunos do EJA e aproximadamente 20% de variação para mais em novas matrículas, totalizando 156 alunos.



serviço em todas as etapas do ciclo de vida. O objetivo é garantir que os estudantes sejam atendidos com refeições balanceadas e nutricionalmente adequadas, promovendo o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem e a formação de práticas alimentares saudáveis, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A solução compreende a gestão completa do processo, incluindo o fornecimento de gêneros alimentícios e insumos, logística, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, higienização de utensílios e mobiliário, bem como a garantia da conservação e funcionalidade das instalações utilizadas.

8.2. Elementos Integrados da Solução: Fornecimento de merenda escolar em cardápios completos, incluindo:

8.2.1. Fornecimento de Gêneros Alimentícios e Insumos

- Aquisição de alimentos variados, de alta qualidade e compatíveis com as necessidades nutricionais das refeições escolares.
- Respeito às especificações de qualidade e segurança alimentar estabelecidas na legislação vigente, com priorização de produtos locais e regionais sempre que possível.

8.2.2. Serviços de Pré-Preparo e Preparo de Alimentação

- Realização do pré-preparo e preparo das refeições de forma higiênica e segura, atendendo às normas técnicas e sanitárias.
- Garantia de um cardápio balanceado, variado e culturalmente adequado, elaborado por nutricionistas e em conformidade com a Resolução FNDE nº 6/2020 e nº 20/2020.

8.2.3. Distribuição e Logística

- Planejamento e execução da logística de distribuição das refeições nas unidades escolares, garantindo pontualidade e integridade dos alimentos.
- Transporte seguro, com controle rigoroso de temperatura e higienização dos recipientes e veículos utilizados no transporte de insumos.

8.2.4. Manutenção Preventiva e Corretiva

- Realização de manutenção preventiva e corretiva em equipamentos e mobiliário utilizados na preparação e distribuição dos alimentos, assegurando sua funcionalidade contínua.
- Substituição de equipamentos danificados, quando necessário, para garantir a qualidade e a segurança do serviço.

8.2.5. Higienização e Conservação de Equipamentos e Utensílios

- Higienização completa e regular de todos os utensílios, equipamentos e áreas utilizadas na preparação e distribuição das refeições.
- Implementação de protocolos de limpeza que atendam às exigências sanitárias e tornem extintos riscos de contaminação.

8.2.6. Entrega e Operacionalização

- A entrega e operacionalização do serviço devem ocorrer nas unidades escolares, conforme cronograma estabelecido, garantindo que todas as etapas sejam conduzidas com eficiência e alinhadas às especificações do Termo de Referência.

8.3. Vantagens da Contratação Integrada: A contratação integrada dos serviços oferece vantagens significativas, como:

- **Qualidade e Segurança:** Garantia de refeições preparadas com alto padrão de qualidade, respeitando normas sanitárias rigorosas.
- **Eficiência Operacional:** Redução de falhas e atrasos devido à gestão unificada de todas as etapas.
- **Economia a Longo Prazo:** Manutenção preventiva reduz custos futuros com substituições e reparos.
- **Melhoria da Experiência Escolar:** Alimentação balanceada contribui para melhor desempenho acadêmico e qualidade de vida dos alunos.



9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

9.1 A contratação de serviços para a produção e distribuição da merenda escolar não pode ser parcelada, conforme o artigo 47 da Lei nº 14.133/2021, uma vez que se trata de um serviço contínuo, essencial para o funcionamento das unidades escolares e para garantir a alimentação regular dos estudantes. O parcelamento dos serviços comprometeria a eficácia da execução e a segurança alimentar dos alunos, além de gerar dificuldades logísticas e operacionais que afetariam a qualidade e a regularidade do fornecimento. Dessa forma, a contratação deve ser realizada de forma integral, considerando sua complexidade e a necessidade de uma gestão única e contínua para garantir a correta execução do serviço.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

10.1. A aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar é uma contratação correlata e interdependente à prestação dos serviços de alimentação escolar, pois ambos estão diretamente ligados ao cumprimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A integração dessas aquisições com o fornecimento da merenda escolar e serviços correlatos garante a utilização de produtos frescos e de qualidade, promovendo a segurança alimentar e nutricional dos estudantes. Além disso, a compra de alimentos da agricultura familiar contribui para o desenvolvimento local e para o fortalecimento da economia regional, alinhando-se às políticas públicas de incentivo à produção sustentável e à alimentação saudável nas escolas. Dessa forma, as duas contratações devem ser realizadas de forma conjunta e coordenada para garantir a efetividade do atendimento às necessidades nutricionais dos alunos.

11. ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

11.1. Esta contratação inicialmente não está prevista no Plano Anual de Contratações. No entanto, tendo em vista o devido cumprimento da norma legal à Exma. Sra. Prefeita e ao Controle Interno será remetida solicitação para a devida inclusão. Bem como, a viabilidade financeira para a contratação será verificada nas dotações que irão acobertar a e estão apresentadas abaixo:

Merenda Escolar educação infantil – alimentação creche:

12.306.0012.2.565 3.3.90.30

1.500.000.0000 Merenda escolar educação infantil – alimentação creche

Merenda escolar educação infantil – alimentação pré-escola:

12.306.0012.2.566 3.3.90.30

1.500.000.0000 Merenda escolar educação infantil – alimentação pré-escola

1.550.000.0000 QSE Salário Educação

Merenda escolar Ensino Fundamental:

12.306.0012.2.564 3.3.90.30

1.500.000.0000 Merenda escolar Ensino Fundamental.

1.550.000.0000 QSE Salário Educação



CARDÁPIO	ETAPA DE ENSINO	REFEIÇÕES POR CARDÁPIO	ALUNOS POR CARDÁPIO	TOTAL DE CARDÁPIOS PARA 127 DIAS LETIVOS	VALOR UNITÁRIO DO CARDÁPIO	VALOR TOTAL
Card 1	Creche	5 refeições	575	73.025	R\$ 11,40	R\$ 832.485,00
Card 2	Pré-escola	1 refeição	950	120.650	R\$ 2,98	R\$ 359.537,00
	Fund. Anos iniciais	1 refeição	2.759	350.393	R\$ 2,98	R\$ 1.044.171,14
Card 3	Pré-escola	1 refeição	950	120.650	R\$ 4,60	R\$ 554.990,00
	Fund. Anos iniciais	1 refeição	2.759	350.393	R\$ 4,60	R\$ 1.611.807,80
	Fund. Anos finais	1 refeição	1.863	236.601	R\$ 4,60	R\$ 1.088.364,60
Card 4	Pré-escola	3 refeições	623	79.121	R\$ 9,02	R\$ 713.671,42
	Fund. Anos iniciais e anos finais	3 refeições	634	80.518	R\$ 9,02	R\$ 726.272,36
Card 5	EJA	1 refeição	156	19.812	R\$ 4,60	R\$ 91.135,20
TOTAL				1.431.163		R\$ 7.022.434,52

DISTRIBUIÇÃO DE VALORES POR FUNÇÃO	
CRECHE	R\$ 832.485,00
PRÉ-ESCOLA	R\$ 1.628.198,42
ENSINO FUNDAMENTAL	R\$ 4.561.751,10
TOTAL	R\$ 7.022.434,52

11.2 Da utilização da classificação 3.3.90.30: O fornecimento de merenda escolar, envolvendo gêneros alimentícios, preparo, distribuição e serviços auxiliares como manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, limpeza e conservação, deve ser classificado como "material de consumo" (3.3.90.30). Essa classificação considera a natureza híbrida da atividade, que combina a transferência de bens com serviços essenciais à entrega de alimentos com qualidade e segurança. Conforme a Súmula 163 do STJ, operações que incluem simultaneamente a entrega de mercadorias e a execução de serviços, como ocorre em estabelecimentos de alimentação coletiva, configuram fato gerador de ICMS sobre o valor total, devido à integração desses serviços à atividade principal de fornecimento de bens. No caso da merenda escolar, as atividades de manutenção, higienização e conservação não são serviços autônomos, mas complementares e indispensáveis à entrega dos alimentos, realizados exclusivamente para viabilizar o fornecimento. Esse entendimento também se fundamenta no fato de que todos os equipamentos, insumos e demais itens necessários à execução do objeto contratual são de responsabilidade da empresa contratada. Assim, a administração pública não assume custos ou obrigações adicionais relativas a esses itens, reforçando que a atividade se caracteriza essencialmente pela entrega de bens, acompanhada de serviços acessórios que não alteram a natureza principal da despesa. Classificar essa despesa como "material de consumo" proporciona maior segurança jurídica, pois reflete corretamente a predominância da transferência de bens sobre a prestação de serviços e alinha-se às regulamentações contábeis e tributárias aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Além disso, essa classificação evita distorções no registro contábil, assegurando que a operação esteja em conformidade com as normativas específicas aplicáveis à administração pública.

2. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

12.1. Objetivos Principais

A contratação de empresa para fornecimento de merenda escolar, com execução de serviços contínuos de fornecimento de alimentação, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios, exceto os fornecidos pela administração, considerando aqueles adquiridos diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao PNAE nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba, juntamente com a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar realizada por meio de chamada pública, visa garantir a oferta de refeições nutricionalmente adequadas e balanceadas, promovendo a saúde, o desenvolvimento biopsicossocial e o desempenho acadêmico dos alunos da rede municipal de ensino de Ituiutaba-MG. Os resultados pretendidos incluem:

12.1.1. Garantia da Segurança Alimentar

Assegurar que os estudantes recebam refeições seguras, livres de contaminações e que atendam aos requisitos nutricionais estabelecidos pelo PNAE, com foco na qualidade dos alimentos e cumprimento das normas sanitárias vigentes.

12.1.2. Qualidade Nutricional



Fornecimento de alimentos balanceados e nutritivos, com cardápios elaborados por nutricionistas e alinhados às diretrizes do FNDE, com ênfase em uma alimentação saudável e adequada às necessidades dos estudantes.

12.1.3. Incentivo à Agricultura Familiar

Fortalecer a economia local e sustentável por meio da aquisição de produtos provenientes da agricultura familiar, garantindo a inclusão social de pequenos produtores e contribuindo para a alimentação escolar com produtos frescos e regionais.

12.1.4. Adequação às Normas Sanitárias

Cumprimento rigoroso das exigências da Vigilância Sanitária, com a realização de manutenção preventiva, higienização regular de equipamentos e utensílios, além de garantir que todos os serviços atendam aos padrões de segurança alimentar.

12.1.5. Eficiência Operacional

Melhoria na logística de distribuição das refeições, com controle rigoroso de tempo, temperatura e integridade dos alimentos, garantindo que todas as unidades escolares recebam as refeições de forma eficiente e no horário adequado.

12.1.6. Atendimento às Recomendações do Ministério Público de Minas Gerais

Garantir que a localização e o funcionamento das cozinhas de merenda escolar atendam às recomendações emitidas pelo Ministério Público de Minas Gerais, relacionadas às condições adequadas para o preparo e distribuição das refeições, e a eliminação dos riscos estruturais identificados na existência de uma única cozinha central, como a proximidade da cozinha com a biblioteca. A regularização dessas condições será fundamental para assegurar a segurança alimentar e a conformidade com as normas de saúde pública.

12.2. Resultados Esperados

12.2.1. Redução de Interrupções no Fornecimento de Merenda

A implantação de um sistema organizado e contínuo de fornecimento de merenda escolar, com foco em eficiência operacional, garantindo que não ocorram interrupções no fornecimento de refeições aos alunos.

12.2.2. Conformidade com o PNAE

Cumprimento integral das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, garantindo que todos os requisitos legais, nutricionais e sanitários sejam atendidos de forma eficaz e dentro do prazo estipulado.

12.2.3. Aumento no Desempenho Acadêmico e Bem-Estar dos Estudantes

A alimentação balanceada contribuirá diretamente para a melhoria do desempenho acadêmico dos alunos, favorecendo sua saúde, concentração e participação nas atividades escolares.

12.2.4. Sustentabilidade e Responsabilidade Social

A parceria com a agricultura familiar não apenas promove o desenvolvimento econômico local, mas também incentiva práticas de responsabilidade social e sustentabilidade, beneficiando toda a comunidade envolvida. Esses resultados são essenciais para garantir que a merenda escolar seja uma ferramenta efetiva no desenvolvimento educacional e na melhoria da qualidade de vida dos alunos da rede pública de ensino de Ituiutaba-MG.

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

13.1. Após a realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), o mesmo será remetido para análise e caso aprovado pela Autoridade Competente, serão realizados os atos necessários a viabilização da contratação emergencial observado o melhor valor apresentado considerando a relação custo-benefício e a as condições de habilitação. Deverá ser realizada a instrução processual com a devida verificação minuciosa de todos os documentos. Ainda, a Administração deverá promover a ciência e capacitação dos servidores para correta fiscalização e gestão contratual.

14. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE TRATAMENTO

14.1. Impactos Ambientais Provenientes Dessa Contratação



A contratação de empresa para fornecimento de merenda escolar, com execução de serviços contínuos de fornecimento de alimentação, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios, exceto os fornecidos pela administração, considerando aqueles adquiridos diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao PNAE nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba/MG pode gerar impactos ambientais relacionados a várias etapas do processo, como:

14.1.1. Geração de Resíduos

Durante a preparação das refeições nas escolas, haverá a produção de resíduos sólidos, como embalagens de alimentos, restos de alimentos não consumidos, utensílios descartáveis e materiais de limpeza. O descarte inadequado desses resíduos pode causar danos ao meio ambiente, poluindo o solo e a água.

14.1.2. Consumo de Recursos Naturais

O processo de preparo das refeições envolve o uso de água, energia elétrica e outros recursos naturais. O consumo excessivo ou inadequado desses recursos pode afetar negativamente o meio ambiente, especialmente em períodos de escassez.

14.1.3. Emissões de CO₂

Embora as refeições não sejam transportadas, o processo de fornecimento de insumos e o funcionamento das cozinhas nas escolas podem resultar na emissão de gases de efeito estufa (CO₂), especialmente se os equipamentos utilizados não forem adequados ou não passarem por manutenções preventivas eficientes.

14.2. Medidas de Tratamento e Mitigação

Para minimizar os impactos ambientais mencionados, a contratação contemplará as seguintes medidas de tratamento e mitigação:

14.2.1. Gestão de Resíduos

Gestão de resíduos sólidos que inclua a separação, reciclagem e destinação adequada dos materiais recicláveis e não recicláveis nas escolas. A utilização de embalagens recicláveis ou biodegradáveis será incentivada sempre que possível.

14.2.2. Eficiência no Uso de Recursos Naturais

Monitoramento para otimizar o consumo de água e energia nas cozinhas das escolas, promovendo práticas de consumo consciente e buscando alternativas sustentáveis, como o uso de tecnologias de baixo consumo de energia e de sistemas de reaproveitamento de água, quando possível.

14.2.3. Manutenção de Equipamentos e Prevenção de Poluição

Os equipamentos utilizados nas cozinhas escolares serão submetidos a manutenção regular para garantir sua eficiência e reduzir impactos ambientais. Deve ser priorizada a utilização de equipamentos de baixo consumo de energia e de baixo impacto ambiental.

14.2.4. Educação Ambiental nas Escolas

Programas de conscientização ambiental serão poderão ser promovidos, como a redução do desperdício de alimentos, o cuidado com o uso de recursos naturais e o respeito à natureza. Essas medidas visam assegurar que a execução do contrato seja conduzida de maneira ambientalmente responsável, atendendo às normas ambientais e contribuindo para o desenvolvimento sustentável do município de Ituiutaba.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

15.1. Encerrada a etapa de elaboração de estudo técnico preliminar e considerando, entre os demais itens, os seguintes aspectos:

15.1.1. Justificativa da necessidade da contratação e da escolha do tipo de solução adequada a satisfação da demanda;

15.1.2. Alinhamento entre a contratação e o plano estratégico do órgão;



- 15.1.3. Estimativas das quantidades a serem contratadas;
15.1.4. Justificativa para o parcelamento ou não da solução;
15.1.5. Resultados pretendidos com esta contratação;
15.1.6. Estimativa do impacto orçamentário no exercício em que deva entrar em vigor;
15.2. Entende-se que a contratação de empresa para fornecimento de merenda escolar, com execução de serviços contínuos de fornecimento de alimentação, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios, exceto os fornecidos pela administração, considerando aqueles adquiridos diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao PNAE nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba/MG, da forma descrita acima é totalmente viável, sendo a alternativa mais adequada para atender as demandas da municipalidade.

Ituiutaba/MG, 24 de dezembro de 2024.

Lidiane Janones

LIDIANE JANONES DE FARIA

Secretária Municipal de Educação, Esporte e Lazer



PREFEITURA DE ITUIUTABA – MG

MAPA DE RISCO

Art. 18, inciso X, da Lei Federal nº.14.133/2021

O mapa de riscos da contratação será apresentado no tópico seguinte, através de documento elaborado para identificar os principais riscos envolvidos no processo de processo de abertura de licitação nos termos da Lei n.º 14.133/2021 visando a **Contratação de empresa para fornecimento de merenda escolar, com execução de serviços contínuos de fornecimento de alimentação, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios, exceto os fornecidos pela administração, considerando aqueles adquiridos diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao PNAE nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba/MG**, conforme quantidades e especificações descritas no Estudo Técnico Preliminar (ETP) e no Termo de Referência. Esse documento inclui as ações de controle, prevenção e mitigação de impactos, dando forma ao mapa de riscos e materializa o gerenciamento de riscos da contratação.

RISCO	DESCRIÇÃO DO IMPACTO	AÇÃO PREVENTIVA	AÇÃO DE CONTINGÊNCIA
1. Planejamento deficiente; RISCO ALTO	Um planejamento deficiente na contratação de empresa especializada pode resultar em falhas na qualidade da alimentação oferecida, comprometendo a saúde e o bem-estar dos alunos. Além disso, pode acarretar em atrasos e irregularidades na distribuição de alimentos e na manutenção dos equipamentos, impactando negativamente o funcionamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A falta de controle e organização pode prejudicar a segurança alimentar e a eficiência do serviço nas unidades escolares.	Realizar planejamento eficiente e quantificar adequadamente o objeto conforme as necessidades.	Revisão do Estudo Técnico Preliminar, análise do Termo de Referência. Para lidar com um planejamento deficiente de licitação, a Secretaria deve revisar e ajustar rapidamente o cronograma da contratação, realizar consultas adicionais junto aos setores responsáveis pela utilização dos itens que integram o objeto da contratação, e se necessário, solicitar prorrogação de prazos aos órgãos competentes para garantir um processo eficaz e dentro dos padrões legais.
2. Falta de análise dos instrumentos processuais. Falta de verificação da necessidade a ser atendida. Falta de dimensionamento correto do objeto a ser licitado; RISCO ALTO	A falta de análise dos instrumentos processuais, a não verificação da necessidade a ser atendida e o dimensionamento incorreto do objeto a ser licitado podem resultar em contratações inadequadas e desproporcionais, comprometendo a qualidade dos serviços prestados. Isso pode gerar desperdícios financeiros, não atendimento das demandas reais das escolas e possíveis	Identificar corretamente os setores responsáveis, que devem participar de forma intensiva da instrução processual. Correta elaboração do Estudo Técnico Preliminar e do Termo de Referência.	Análise prévia do objeto a ser licitado, direcionando para as equipes corretas. Revisão do Estudo Técnico Preliminar, análise do Termo de Referência e retificação dos artefatos técnicos necessários.



	irregularidades no cumprimento das obrigações contratuais. Além disso, pode resultar em atrasos e dificuldades operacionais, prejudicando a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nas unidades de ensino.		
3. Estudo Técnico Preliminar incorreto; RISCO ALTO	Um Estudo Técnico Preliminar incorreto pode levar à escolha inadequada de fornecedores ou serviços, gerando a contratação de soluções que não atendem corretamente às necessidades do PNAE. Isso pode resultar em desperdício de recursos, falhas na qualidade dos alimentos e na logística, além de comprometer a eficiência do programa nas escolas. A ausência de uma análise precisa impacta negativamente o cumprimento das exigências contratuais e a entrega de um serviço adequado aos alunos.	Identificar corretamente os setores responsáveis. Solicitar indicação de responsáveis técnicos e demandantes. As indicações deverão ser compostas por servidores com conhecimento técnico do objeto, de legislação pertinente ao objeto e dos procedimentos da contratação.	Análise prévia do objeto a ser licitado, direcionando para as equipes responsáveis acompanharem a instrução processual. Revisão do Estudo Técnico Preliminar, análise do Termo de Referência, retificação com suspensão dos atos do processo para revisão.
4. Estimativa inadequada de quantitativo do objeto a ser licitado; RISCO MÉDIO	A estimativa inadequada de quantitativo do objeto a ser licitado pode causar a contratação de serviços ou aquisição de insumos em quantidade insuficiente ou excessiva, gerando desperdício de recursos públicos. Isso pode resultar em falhas no fornecimento de alimentos ou sobrecarga na logística, comprometendo o atendimento às necessidades das escolas. Além disso, pode acarretar atrasos, falta de qualidade nos serviços prestados e prejudicar o cumprimento adequado do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).	Adequado levantamento das reais necessidades da área demandante do serviço. Envolver setores responsáveis na instrução inicial do processo, solicitando ratificação ou retificação do objeto e, também, de suas especificações.	Revisão do Estudo Técnico Preliminar, análise do Termo de Referência e republicação de Edital. Observar atentamente a disposição constantes no IV, § 1º, do art. 18, da Lei nº. 14.133/2021. Com isso, diante de uma estimativa inadequada do quantitativo do objeto, a Secretaria deve revisar imediatamente os requisitos do projeto, considerar dados históricos e consultar especialistas para recalibrar a estimativa. Se necessário, deve ajustar o edital e realizar uma nova análise de mercado para garantir que as especificações atendam adequadamente às necessidades evidenciadas em Estudo.
5 - Inadequada elaboração do Termo de Referência; RISCO MÉDIO	A inadequada elaboração do Termo de Referência pode resultar em contratações imprecisas, com especificações que não atendem às reais necessidades do serviço, afetando a qualidade e a eficiência do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).	Elaborar adequadamente o Termo de Referência conforme as características do objeto contratado e solicitar a revisão deste, pelo setor competente. Observar	Refazer o Termo de Referência, republicação de edital, caso já o tenha publicado. Observar atentamente a disposição contida no inciso XXIII, do art. 6º da Lei nº. 14.133/2021.



	Isso pode gerar ambiguidades nos requisitos, dificultando a fiscalização e a execução do contrato, além de permitir a contratação de fornecedores inadequados ou o fornecimento de produtos e serviços abaixo do esperado. Consequentemente, pode haver prejuízos financeiros e impactos negativos na alimentação escolar.	atentamente a disposição contida no inciso XXIII, do art. 6º, da Lei nº. 14.133/2021.	
6. Indisponibilidade financeira; RISCO MÉDIO	Impossibilidade de execução. A indisponibilidade financeira pode comprometer a execução do contrato, resultando em atraso nos pagamentos e interrupção dos serviços prestados, afetando diretamente a qualidade da alimentação escolar. Isso pode gerar desabastecimento, prejudicando o atendimento às unidades escolares e, consequentemente, o cumprimento das exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A falta de recursos também pode resultar em contratos inadimplentes e na dificuldade de manutenção dos equipamentos e insumos necessários.	Planejamento financeiro para Contratações; previsão no Plano Anual de Contratações.	Reprogramação do Planejamento financeiro. Solicitação de autorização da Chefia máxima do Poder Executivo com vistas a deliberação quanto à inclusão da contratação no Plano Anual de Contratações.
7 - Contratação de empresa sem capacidade de executar o contrato; RISCO BAIXO	Prejuízo da execução do objeto. A contratação de uma empresa sem capacidade de executar o contrato pode resultar em falhas na qualidade dos serviços, atrasos na entrega de alimentos e comprometimento da logística necessária para o PNAE. Isso pode afetar diretamente a saúde e o bem-estar dos alunos, além de gerar problemas operacionais como falta de materiais, manutenção inadequada de equipamentos e descumprimento de prazos. A empresa incapaz de cumprir suas obrigações pode causar danos financeiros e prejudicar a efetividade do programa nas unidades escolares.	Previsão da exigência da qualificação técnica na descrição dos requisitos da contratação no Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência, em observância ao inciso IX, do art. 18, da Lei nº. 14.133/2021. Correta avaliação da capacidade técnica operacional da empresa quanto à previsão editalícia, inabilitação de licitantes que não a possuam, bem como comprovação de autorização para venda dos produtos, o que pode impactar no oferecimento de garantia pela contratada.	Inabilitação de licitantes que não possuam qualificação técnica apontada como exigência em Termo de Referência e Edital.
8. Atrasos na contratação;	Atrasos na contratação podem comprometer o início pontual dos	Tratar conjuntamente com os setores	Tratar conjuntamente com os setores responsáveis



RISCO ALTO	serviços, gerando interrupções no fornecimento de alimentação escolar e afetando a rotina das unidades de ensino. Isso pode resultar em desabastecimento, prejudicando o atendimento aos alunos e dificultando o cumprimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Além disso, atrasos podem acarretar custos adicionais e dificultar a gestão do contrato, afetando a eficiência e a qualidade do serviço prestado.	responsáveis pela célere análise e tramitação do processo nos termos da Lei. Fiscalizar o contrato acerca do cumprimento fiel no prazo.	pela célere análise e tramitação do processo nos termos da Lei. E, também, providências do gestor e fiscal de contrato, previstas na Lei n.º 14.133/2024.
9 - Aquisição com preço acima da média do mercado; RISCO ALTO	Possíveis danos ao erário e responsabilização. A aquisição com preço acima da média do mercado pode resultar em desperdício de recursos públicos, comprometendo a eficiência financeira do projeto. Isso pode gerar custos desnecessários, prejudicando o uso adequado do orçamento destinado ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Além disso, pode levantar questionamentos sobre a transparência e a competitividade do processo de contratação, comprometendo a confiança na gestão pública e afetando a qualidade dos serviços prestados às unidades escolares.	Realizar pesquisa de preços com fulcro na Instrução Normativa SEGES/ME n.º 65/2021, c/c art. 23, da Lei n.º 14.133/2021, bem como Instrução Normativa n.º 001/2023 do Controle interno do Município.	Como ação de contingência, a Secretaria deve renegociar os contratos, buscar alternativas de fornecedores, realizar nova cotação de preços e, se necessário, cancelar a licitação e iniciar um novo processo, garantindo a obtenção das licenças a preços justos e dentro das normas legais.
10 - Execução do objeto da aquisição em desacordo com o pactuado; RISCO MÉDIO	A execução do objeto da aquisição em desacordo com o pactuado pode resultar em serviços de qualidade inferior, com falhas na entrega de alimentos ou no atendimento das necessidades logísticas das escolas. Isso prejudica a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), afetando a saúde e o bem-estar dos alunos. Além disso, pode gerar penalidades contratuais, custos adicionais para corrigir os erros e danos à reputação da administração pública.	Elaboração do Termo de Referência com especificações técnicas adequadas; Fiscalização de Contrato; Fiscalização da entrega.	Atuação do Fiscal de Contratos estabelecido no Decreto Municipal de n.º 10.892/2024. Como ação de contingência, a Secretaria deve notificar formalmente o fornecedor, exigir a correção das não conformidades, aplicar penalidades contratuais e, se necessário, rescindir o contrato e buscar um novo fornecedor para garantir a entrega das licenças conforme especificado.

Ituiutaba, 24 de dezembro de 2024.

Luiziane Janoud



LIDIANE JANONES DE FARIA
Secretária Municipal de Educação, Esporte e Lazer



Secretaria da Fazenda e Planejamento do Estado de São Paulo

Débitos Tributários Não Inscritos na Dívida Ativa do Estado de São Paulo

CNPJ: 11.282.223/0001-05

Ressalvado o direito da Secretaria da Fazenda e Planejamento do Estado de São Paulo de apurar débitos de responsabilidade da pessoa jurídica acima identificada, é certificado que **não constam débitos** declarados ou apurados pendentes de inscrição na Dívida Ativa de responsabilidade do estabelecimento matriz/filial acima identificado.

Certidão nº 22040393158-25

Data e hora da emissão 20/04/2022 13:28:44

Validade 6 (seis) meses, contados da data de sua expedição.

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade no sítio
www.pfe.fazenda.sp.gov.br



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DE SÃO PAULO
CERTIDÃO ESTADUAL DE DISTRIBUIÇÕES CÍVEIS

CERTIDÃO Nº: 6420367**FOLHA: 1/1**

A autenticidade desta certidão poderá ser confirmada pela internet no site do Tribunal de Justiça.

A Diretoria de Serviço Técnico de Informações Cíveis do(a) Comarca de São Paulo - Capital, no uso de suas atribuições legais,

CERTIFICA E DÁ FÉ que, pesquisando os registros de distribuições de **PEDIDOS DE FALÊNCIA, CONCORDATAS, RECUPERAÇÕES JUDICIAIS E EXTRAJUDICIAIS**, anteriores a 04/04/2022, verificou **NADA CONSTAR** como réu/requerido/interessado em nome de: *****

ANGÁ ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI, CNPJ: 11.282.223/0001-05, conforme indicação constante do pedido de certidão. *****

Esta certidão não aponta ordinariamente os processos em que a pessoa cujo nome foi pesquisado figura como autor (a). São apontados os feitos com situação em tramitação já cadastrados no sistema informatizado referentes a todas as Comarcas/Foros Regionais e Distritais do Estado de São Paulo.

A data de informatização de cada Comarca/Foro pode ser verificada no Comunicado SPI nº 22/2019.

Esta certidão considera os feitos distribuídos na 1ª Instância, mesmo que estejam em Grau de Recurso.

Não existe conexão com qualquer outra base de dados de instituição pública ou com a Receita Federal que verifique a identidade do NOME/RAZÃO SOCIAL com o CPF/CNPJ. A conferência dos dados pessoais fornecidos pelo pesquisado é de responsabilidade exclusiva do destinatário da certidão.

A certidão em nome de pessoa jurídica considera os processos referentes à matriz e às filiais e poderá apontar feitos de homônimos não qualificados com tipos empresariais diferentes do nome indicado na certidão (EIRELI, S/C, S/S, EPP, ME, MEI, LTDA).

Esta certidão só tem validade mediante assinatura digital.

Esta certidão é sem custas.

São Paulo, 5 de abril de 2022.

PEDIDO Nº:

0056357520





MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

**CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS
FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO**

Nome: ANGA ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI
CNPJ: 11.282.223/0001-05

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal, ou ainda não vencidos; e
2. não constam inscrições em Dívida Ativa da União (DAU) na Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <<http://rfb.gov.br>> ou <<http://www.pgfn.gov.br>>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.

Emitida às 12:13:57 do dia 22/02/2022 <hora e data de Brasília>.

Válida até 21/08/2022.

Código de controle da certidão: **32C0.C9FC.DF0C.CCB9**

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

[Voltar](#)[Imprimir](#)

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 11.282.223/0001-05

Razão Social: ANGA ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI

Endereço: AV VEREADOR JOSE DONATO 567 SL 05 / JACARE / CABREUVA / SP /
13318-000

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade: 14/04/2022 a 13/05/2022

Certificação Número: 2022041401041208564962

Informação obtida em 20/04/2022 09:00:31

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa:
www.caixa.gov.br



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: ANGA ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI (MATRIZ E FILIAIS)

CNPJ: 11.282.223/0001-05

Certidão nº: 48240006/2021

Expedição: 03/11/2021, às 17:08:01

Validade: 01/05/2022 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que ANGA ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI (MATRIZ E FILIAIS), inscrito(a) no CNPJ sob o nº 11.282.223/0001-05, **NÃO CONSTA** do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

Certidão emitida com base no art. 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentado pela Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011, e na Resolução Administrativa nº 1470/2011 do Tribunal Superior do Trabalho, de 24 de agosto de 2011.

Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho e estão atualizados até 2 (dois) dias anteriores à data da sua expedição.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho ou Comissão de Conciliação Prévia.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAÇADOR/SC.

A/C

DRA. ANGÉLICA DE OLIVEIRA

COTAÇÃO

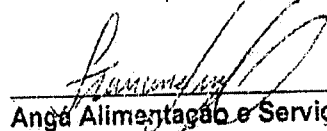
A empresa **ANGÁ ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI**, inscrita no CNPJ sob o n.º 11.282.223/0001-05, com sede na Avenida Pereira Barreto, 1395, 5.º andar, Paraíso, Santo André, por meio de seu representante legal, vem através de instrumento e, em atenção a vossa solicitação, **APRESENTAR** a cotação de preços para o fornecimento da merenda escolar, conforme segue abaixo:

CARD.	TIPO DE CARDÁPIO	Nº DE REFEIÇÕES POR CARDÁPIO	NÚMERO DE ALUNOS	QTDE DE DIAS LETIVOS	VALOR UNITÁRIO DO CARDÁPIO	VALOR TOTAL
1	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 0 A 4 MESES	5	20	200	R\$ 15,07	R\$ 60.280,00
2	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 4 A 6 MESES	5	30	200	R\$ 13,93	R\$ 83.580,00
3	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 7 A 11 MESES	5	60	200	R\$ 15,53	R\$ 186.360,00
4	EDUCAÇÃO INFANTIL ACIMA DE 1 ANO	4	300	200	R\$ 20,68	R\$ 1.240.800,00
5	PRÉ ESCOLA	1	1.064	200	R\$ 5,68	R\$ 1.208.704,00
6	ENSINO FUNDAMENTAL, AEE E NOA	1	4.855	200	R\$ 5,47	R\$ 5.311.370,00
7	LANCHES EXTRAS	1	3.000	200	R\$ 9,01	R\$ 5.406.000,00
8	EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS	1	355	200	R\$ 6,39	R\$ 453.690,00
9	EDUCAÇÃO INTEGRAL	4	2.027	200	R\$ 24,19	R\$ 9.806.626,00

VALOR TOTAL para 200 dias letivos: R\$ 23.757.410,00 (Vinte e três milhões, setecentos e cinquenta e sete mil, quatrocentos e dez reais)

VALOR TOTAL mensal: R\$ 1.979.784,17 (Um milhão, novecentos e setenta e novo mil, setecentos e oitenta e quatro reais e dezessete centavos)

Cabreúva/SP para Caçador/SP, 04 de abril de 2022


Angá Alimentação e Serviços Eireli.

**PREFEITURA DE
CAÇADOR***Desenvolvimento é nosso compromisso***SECRETARIA
DE ADMINISTRAÇÃO****JUSTIFICATIVA DE DISPENSA DE LICITAÇÃO**

Da: Comissão Permanente de Licitação

Ao: Senhor Prefeito

A Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Caçador-SC, nomeada através do Decreto 9.471 de 09 de junho de 2021 e Decreto 9.587 de 03 de agosto de 2021 de alteração, no uso de suas atribuições, vem justificar o procedimento de Dispensa de Licitação para a contratação emergencial de empresa para assumir os serviços relacionados ao preparo e fornecimento de alimentação escolar, em virtude de suspensão do contrato administrativo 07/2019, e possível rescisão contratual, ante o descumprimento das obrigações contratuais pela atual contratada, conforme justificativa anexa a requisição.

I - DO FORNECEDOR

ANGA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 11.282.223/0001-05, com sede na Av. Vereador Jose Donato, nº 567, sala 5, Bairro Jacaré, na cidade de Cabreúva, SP, neste ato representada pela Sra. Silvana Silva Lemos, brasileira, inscrita no CPF sob nº 178.388.308-18, portador do RG nº 22.970.316-1 SSP/SC, residente e domiciliado na cidade de Santo André, SP.

II - DAS RAZÕES DE ESCOLHA DO FORNECEDOR

Considerando a justificativa apresentada pela Secretaria Municipal de Educação, as razões de escolha do fornecedor se justificam em razão da situação de emergência, porquanto, o Contrato Administrativo nº 07/2019 foi cancelado, em razão da incompatibilidade da empresa contratada em assumir as obrigações assumidas.

Desta feita, a escolha da empresa fornecedora Angá Alimentação e Serviços Eireli, segundo a Secretaria requisitante, justifica-se, *in verbis*:

Solicitamos a contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação escolar em caráter de urgência para atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação, tendo em vista o encerramento de contrato com a empresa Nutriplus Alimentação e Tecnologia LTDA. Sabe-se que a Prefeitura Municipal de Caçador, por força da sua natureza jurídica, se sujeita a todos os trâmites licitatórios para compras ou prestação de serviços à municipalidade, tendo em vista a utilização de recursos provenientes da Fazenda Pública. É bem de perceber, todavia, que nem sempre é possível instaurar-se um procedimento licitatório, ou que, ainda que instaurado, a sua conclusão demanda tempo, o que não se dispõe em virtude da



urgência de atendimento (o que ocorre no presente caso!). A regra é licitar; no entanto, a Lei no 8.666/93 excepciona casos em que esta é dispensável, dispensada ou inexigível. A dispensa da licitação pressupõe uma situação em que, sendo viável a licitação, poderá a Administração deixar de fazê-la em razão do interesse do serviço. Trata-se, portanto, de uma faculdade, podendo vir a se tornar uma obrigação, principalmente diante das circunstâncias do caso concreto e da altivez dos bens jurídicos a serem protegidos. Em primeiro plano, na caracterização da situação emergencial, verifica-se o encerramento do Contrato Administrativo nº 07/2019 em virtude de incompatibilidade por parte da empresa contratada com as obrigações assumidas no tocante às condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, situação que, indubitavelmente, afeta a continuidade do oferecimento da merenda escolar desenvolvido pela Secretaria Municipal de Educação. Observa-se, também, a caracterização da situação de emergência uma vez que o oferecimento de merenda escolar visa o atendimento dos estudantes em todo município, oferecendo refeição diária com o intuito de inclusão social, diminuição da fome e redução da evasão escolar e, estando sem alimentos para alcançar seu objetivo, não pode parar e retirar a que talvez seja única refeição digna que esses alunos possuem no dia. Dessa forma, o aguardo para a realização e finalização do certame licitatório, que normalmente demanda tempo para sua conclusão, seria inviável em vista da situação de emergência a que nos reportamos o que, por consequência, inviabilizaria a continuidade na prestação do serviço. Diante disso e considerando o direito social básico à educação, deve este Município agir em defesa de seus munícipes, para garantir educação aos mesmos, em atenção ao princípio fundante constitucional, previsto no art. 6º da Carta Magna de 1988, com a redação dada pela Emenda Constitucional nº 26, de 2000, e corolário da cidadania, que assim estabeleceu: *"São direitos sociais a educação, a saúde, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição."* Finalmente, no estabelecimento como dever do Estado a educação, a Constituição Cidadã de 1988 determinou: Art. 208. O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de: (...) VII - atendimento ao educando, no ensino fundamental, através de programas suplementares de material didático escolar, transporte, **alimentação** e assistência à saúde. Destarte, resta clara, portanto, a necessidade da contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios por parte da Prefeitura Municipal de Caçador, por ser de extrema relevância pública e decorrente diretas das obrigações do Município para com seus cidadãos, em especial alunos. Assim, devemos, ainda, encarar a questão da pretendida contratação em dois pontos básicos e cruciais: ser estabelecida exclusivamente à luz do interesse público e visar à realização do bem comum. Em não havendo a merenda escolar, indubitavelmente, haverá a evasão escolar e, por conseguinte, o colapso sócio educacional aos alunos já atendidos, até mesmo com a redução do IDH, por conta dessa evasão. E, assim, podemos constatar, que ambos se fazem presentes no objeto da contratação, pois o fim ao qual se destina a contratação, qual seja a operacionalização e continuidade do fornecimento de merenda escolar, possui, inegavelmente, interesse público. A situação emergencial, portanto, existe e a presente dispensa tem por fim proteger todos os estudantes do município, garantindo, assim, seu direito básico à alimentação, princípio fundante constitucional e corolário da cidadania previsto no já aqui mencionado art. 6º da Carta Magna. Importante destacar que foram apresentados quatro orçamentos para a prestação dos serviços, e, dentre esses, a empresa Angá Alimentação e Serviços Eireli foi a empresa que ofereceu o menor preço.

III – DO PREÇO

O preço certo e total entre as partes para a referida contratação é de **R\$ 5.771.453,49 (cinco milhões, setecentos e setenta e um mil, quatrocentos e cinquenta e três reais e quarenta e**



nove centavos). Os preços demonstrados foram justificados pela Secretaria Municipal Educação, em razão dos orçamentos apresentados.

IV – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

UNIDADE GESTORA: Prefeitura Municipal de Caçador
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 2005 – Secretaria de Educação
FUNÇÃO: 12 - Educação
SUBFUNÇÃO: 306 – Alimentação e Nutrição
PROGRAMA: 12 - Educação
AÇÃO: 2.24 – Manutenção da Merenda Escolar
DESPESA: 96 – 3.3.90.00.00 – Aplicações Diretas
FONTE RECURSO: 100 – Recursos Ordinários

V – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

As razões fáticas acima apresentadas demonstram claramente a dispensa de licitação. Por consequência inviabiliza a instalação de licitação, configurando-se a singularidade objetiva do objeto, tornando inviável uma competição seletiva, conforme preceitua o art. 24, da lei 8.666/93:

Art. 24. É dispensável a licitação:

IV - nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para os bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias consecutivos e ininterruptos, contados da ocorrência da emergência ou calamidade, vedada a prorrogação dos respectivos contratos;

Nesta toada, o parecer jurídico nº 113/2022, exarado pela Procuradoria Municipal de Caçador, manifestou-se favorável pela dispensa de licitação nos termos enunciados, desde que devidamente instruídos os requisitos previstos do artigo 26 da Lei de Licitações e se enquadre nos termos do artigo 24, inciso XIII, do mesmo diploma legal, porquanto no caso em tela, a situação emergencial e a necessidade de realização da contratação estão devidamente comprovadas, não havendo culpa ou dolo da administração municipal,

VI - DA REGULARIDADE FISCAL

A comissão analisou e conferiu todas as certidões de regularidade fiscal apresentadas, emitidas pelos seguintes órgãos: Fazenda Federal, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal da sede da instituição, Seguridade Social – INSS e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS e a

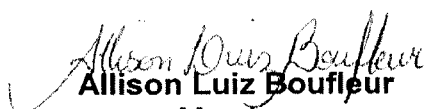


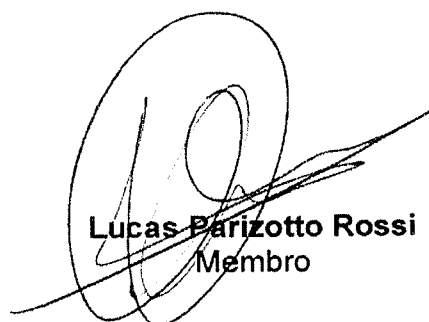
Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440 de 07 de julho de 2011, em atendimento ao art. 55, inciso XIII, da Lei nº 8.666/93.

VII - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Pelo acima exposto, e de acordo com as normas legais, **entendemos proceder** à dispensa de licitação para contratação especificada. Desta forma, encaminhamos este expediente a Vossa Excelência, para que entendendo cabível a dispensa de licitação, proceda a RATIFICAÇÃO dentro do prazo legal bem como que se tomem as demais providências cabíveis para que surta todos os seus efeitos previstos em lei.

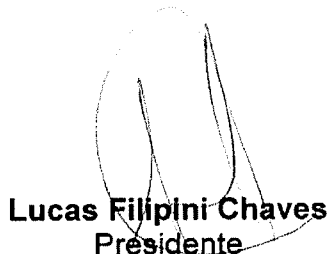
Caçador-SC, 28 de abril de 2022.


Allison Luiz Bouffleur
Membro


Lucas Parizotto Rossi
Membro


Bethania Kutcher de Souza
Membro


Silvana Schmidt
Membro


Lucas Filipini Chaves
Presidente



**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAÇADOR**

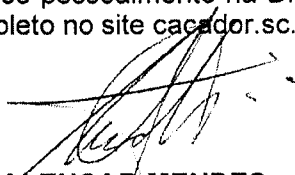
AVISO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO – PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 88/2022 – DISPENSA Nº 12/2022

OBJETO: A CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL DE EMPRESA PARA ASSUMIR OS SERVIÇOS RELACIONADOS AO PREPARO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CONTRATADA: ANGA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI

VALOR PREVISTO: R\$ 5.771.297,65 (cinco milhões, setecentos e setenta e um mil, duzentos e noventa e sete reais e sessenta e cinco centavos).

Maiores Informações poderão ser obtidos pessoalmente na Diretoria de Licitações e Contratos, Sítio Av. Santa Catarina, 195, e o Edital completo no site caçador.sc.gov.br no ícone licitações – editais, no horário de expediente em vigor.


ALENCAR MENDES,
Prefeitura Municipal

Caçador-SC, 28 de abril de 2022.

DOM/SC Prefeitura municipal de Caçador**Data de Cadastro:** 28/04/2022 **Extrato do Ato N°:** 3861296 **Status:** Novo**Data de Publicação:** 29/04/2022 **Edição N°:**

ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAÇADOR

AVISO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO – PROCESSO DE LICITAÇÃO N° 88/2022 – DISPENSA N° 12/2022

OBJETO: A CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL DE EMPRESA PARA ASSUMIR OS SERVIÇOS RELACIONADOS AO PREPARO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CONTRATADA: ANGA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI

VALOR PREVISTO: R\$ 5.771.297,65 (cinco milhões, setecentos e setenta e um mil, duzentos e noventa e sete reais e sessenta e cinco centavos).

Maiores Informações poderão ser obtidos pessoalmente na Diretoria de Licitações e Contratos, Sítio Av. Santa Catarina, 195, e o Edital completo no site cacador.sc.gov.br no ícone licitações – editais, no horário de expediente em vigor.

Caçador-SC, 28 de abril de 2022.

ALENCAR MENDES,

Prefeitura Municipal

Avenida Santa Catarina, 195 | Centro | CEP 89.500-124 | Caçador – SC | Fone: (49) 3666-2433



* Este documento é apenas um extrato do Ato nº 3861296, não substituindo o original e sua Edição publicada e assinada digitalmente.

Confira o original em:

<https://dom.sc.gov.br/?q=id:3861296>

AVISO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO – PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 88/2022 – DISPENSA Nº 12/2022

Publicação Nº 3861296

**PREFEITURA DE
CAÇADOR**
*Desenvolvimento e mais oportunidades*SECRETARIA
DE ADMINISTRAÇÃO**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAÇADOR****AVISO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO – PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 88/2022 – DISPENSA Nº 12/2022****OBJETO:** A CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL DE EMPRESA PARA ASSUMIR OS SERVIÇOS RELACIONADOS AO PREPARO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**CONTRATADA:** ANGA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI**VALOR PREVISTO:** R\$ 5.771.297,65 (cinco milhões, setecentos e setenta e um mil, duzentos e noventa e sete reais e sessenta e cinco centavos).Maiores informações poderão ser obtidos pessoalmente na Diretoria de Licitações e Contratos, Site Av. Santa Catarina, 195, e o Edital completo no site cacador.sc.gov.br no ícone licitações – editais, no horário de expediente em vigor.

Caçador-SC, 28 de abril de 2022.

ALENCAR MENDES,
Prefeitura Municipal

Avenida Santa Catarina, 195 | Centro | CEP 89.500-124 | Caçador – SC | Fone: (49) 3666-2433

**TERMO DE ADJUDICAÇÃO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO**

RECONHEÇO E RATIFICO com base no art. 26 da Lei Federal nº 8.666/93 e a vista do Parecer nº 113/2022 da Procuradoria-Geral do Município e justificativa apresentada pela Comissão Permanente de Licitação, a DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 12/2022, PROCESSO LICITATÓRIO Nº 88/2022, com fundamento no inciso IV do art. 24 da Lei de Licitações, para CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL DE EMPRESA PARA ASSUMIR OS SERVIÇOS RELACIONADOS AO PREPARO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

Caçador, 29 de abril de 2022.


ALENCAR MENDES
Prefeito Municipal



**PREFEITURA DE
CAÇADOR**
Desenvolvimento é nossa compromisso

SECRETARIA
DE ADMINISTRAÇÃO

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAÇADOR
CNPJ: 83.074.302/0001-31
AV. SANTA CATARINA, 195
C.E.P.: 89500-000 - CAÇADOR - SC

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

O Prefeito Municipal, Alencar Mendes, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, especialmente a Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, a vista do parecer conclusivo exarado pela comissão de licitações e/ou pela(o) pregoeira(o), resolve:

01 - HOMOLOGAR a presente Licitação nestes termos:

- a) Licitação nº: DL 12/2022
- b) Modalidade: Dispensa por Justificativa
- c) Data Homologação: 29/04/2022
- d) Objeto da Licitação: CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL DE EMPRESA PARA ASSUMIR OS SERVIÇOS RELACIONADOS AO PREPARO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
- e) Fornecedores e itens declarados Vencedores (cfe. cotação):

17133 - ANGA ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI (11.282.223/0001-05)

Data Adjudicaçã o	It m	Material/Serviç o	Unid. medid a	Marc a	Quantidad e	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
29/04/2022	1	75256 - CARDÁPIO EDUCAÇÃO INFANTIL DE 0 A 4 MESES	UN		840	15,07	12.658,80
29/04/2022	2	68682 - CARDÁPIO EDUCAÇÃO INFANTIL DE 4 A 6 MESES CARDÁPIO EDUCAÇÃO INFANTIL DE 4 A 6 MESES	UNI		1.800	13,93	25.074,00
29/04/2022	3	68683 - CARDÁPIO EDUCAÇÃO INFANTIL DE 7 A 11 MESES CARDÁPIO EDUCAÇÃO	UNI		3.600	15,53	55.908,00



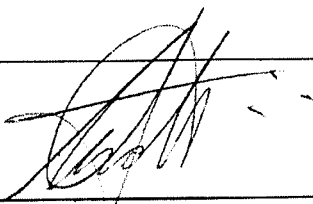
**PREFEITURA DE
CAÇADOR**

Desenvolvimento é nossa preocupação

SECRETARIA
DE ADMINISTRAÇÃO

		INFANTIL DE 7 A 11 MESES					
29/04/2022	4	68684 - CARDÁPIO EDUCAÇÃO INFANTIL ACIMA DE 1 ANO CARDÁPIO EDUCAÇÃO INFANTIL ACIMA DE 1 ANO	UNI		18.000	20,68	372.240,00
29/04/2022	5	68685 - CARDÁPIO PRÉ ESCOLA CARDÁPIO PRÉ ESCOLA	UNI		63.840	5,68	362.611,20
29/04/2022	6	68686 - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTA L AEE E NOA CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTA L AEE E NOA	UNI		4.855	5,47	26.556,85
29/04/2022	7	68687 - LANCHES EXTRAS LANCHES EXTRAS	UNI		75.000	9,01	675.750,00
29/04/2022	8	68688 - CARDÁPIO EDUCAÇÃO JOVENS E ADULTOS CARDÁPIO EDUCAÇÃO JOVENS E ADULTOS	UNI		4.920	6,39	31.438,80
29/04/2022	9	75257 - CARDÁPIO INTEGRAL	UN		174.000	24,19	4.209.060,00
Total						5.771.297,65	

Caçador, 29/04/2022



ALENCAR MENDES
Prefeito Municipal

Licitações Pref. Mun. de Caçador - SC

De: "Francine Singh" <francine.singh@grupoanga.com.br>
 Data: sexta-feira, 13 de maio de 2022 16:40
 Para: <licitacoes.sec@cacador.sc.gov.br>
 Cc: "Vera Oliveira" <vera.oliveira@grupoanga.com.br>
 Anexar: INFORMATIVO DE ENVIO DE CONTRATOS PARA ASSINATURAS Nº 29-2022.docx;
 CONTRATO_64_2022_ANGA_ALIMENTACAO.pdf
 Assunto: Fwd: CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURAS - PREFEITURA MUNICIPAL DE CAÇADOR

Prezada Eduarda, boa tarde !

Em análise ao contrato enviado constatamos algumas informações que, de acordo com o nosso entendimento, precisam ser alteradas, devido a incompatibilidade com o Termo de Referência recebido para a cotação de preços. São elas:

a) Valor do contrato:

No cardápio 6 (ensino fundamental, AEE e NOA) o valor unitário está multiplicado apenas pela quantidade diária, ou seja, não está sendo feita a multiplicação pelo dia letivos.

4	EDUCAÇÃO INFANTIL ACIMA DE 1 ANO	4	300	60	60.000	20,68	R\$ 372.240,00
5	PRÉ ESCOLA	1	1.064	60	212.800	5,68	R\$ 362.611,20
6	ENSINO FUNDAMENTAL, AEE E NOA	1	4855	1	971.000	5,47	R\$ 26.556,85
7	LANCHES EXTRAS	1	1250	60	3.000	9,01	R\$ 675.750,00
8	EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS	1	82	60	71.000	5,39	R\$ 31.438,80
9	Integral	4	2900	60	600.000	24,19	R\$ 4.209.060,00

Dessa forma, o valor total para este cardápio seria R\$ 1.593.411,00 (R\$ 5,47 + 4855 + 60 = R\$ 1.593.411,00) e não R\$ 26.556,85

Consequentemente, o valor global do contrato passaria para R\$ 7.338.151,80

b) Vigência do contrato.

O início do fornecimento ocorreu em 25/04/2022 e no contrato fala em 02/05/2022, portanto, precisa mudar a data de início do contrato para 25/04/2022, assim como a data no final do contrato, que está 09/05/2022.

c) Agricultura familiar.

No TR os produtos da agricultura repassados para a empresa serão descontados na NF. Já no contrato, a agricultura entra como complemento ao cardápio, portanto, não há desconto.

Veja o que diz o TR:

6.4. Todos os gêneros adquiridos da Agricultura Familiar, utilizados para comporem os cardápios deverão ter seu valor descontado em nota fiscal da CONTRATADA. O valor de desconto será referente ao custo informado na proposta da contratada conforme anexo: "VALORES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS" – anexo VII

No contrato:

h) O fornecimento do serviço deverá ser executado através de serviços contínuos, incluindo o pré-preparo da merenda escolar na própria escola, com fornecimento de todos os gêneros alimentícios, exceto dos produtos de origem da Agricultura Familiar (Conforme demonstrativo neste Termo de Referência), que serão adquiridos pela municipalidade e repassados para as unidades escolares, para que suplementem a merenda. Os produtos referentes à Agricultura Familiar não estão inclusos nos custos da presente licitação. A prestação de serviço será fiscalizada e avaliada quanto ao cumprimento de todos os itens contratuais.

Diante do exposto, solicita-se a correção esta clausula conforme disposto no Termo de Referência.

d) **Exclusão do tópico "X" contido na clausula oitava**, abaixo transcrito, uma vez que o objeto do contrato é a merenda pronta, portanto não faz sentido sobre os gêneros e insumos. No caso, o relatório correto é sobre as refeições.

x) **A CONTRATADA deverá realizar a medição da massa e dos quantitativos de todos os gêneros alimentícios e demais insumos adquiridos e utilizados na preparação e distribuição das refeições servidas, durante a execução do objeto deste instrumento, efetuando**

Sem mais, aguardamos as devidas correções.

Francine Singh

☎ (11) 4118-1818 | 📧 ()

<http://www.grupoanga.com.br/>



Alimentando Saudáveis Relações

----- Mensagem original -----

Assunto:Fwd: CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURAS - PREFEITURA MUNICIPAL DE CAÇADOR
Data:12/05/2022 11:30
De:Cadastro Grupo Anga <cadastro@grupoanga.com.br>
Para:Licitacao1 <licitacao1@multiaction.com.br>
Cópia:Francine Singh <francine.singh@grupoanga.com.br>

----- Mensagem original -----

Assunto:CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURAS - PREFEITURA MUNICIPAL DE CAÇADOR
Data:11/05/2022 13:17

16/05/2022

114

De: Licitações Pref. Mun. de Caçador - SC <licitacoes.sec@cacador.sc.gov.br>
Para: <CADASTRO@GRUPOANGA.COM.BR>

Encaminho - em PDF a VIA, para assinatura do representante,
favor se atentar ao PRAZO que segue no informativo em anexo.
Demais informações descritas no informativo.

Confirmar Recebimento.

EDUARDA LARA DOS SANTOS
Recepção - Licitações/Contratos
(49) 3666-2433

IN-TC-0021/2015
EXTRATO DAS INFORMAÇÕES RECEBIDAS

Solicitante: ALENCAR MENDES

CPF Solicitante: 771.673.849-68

Unidade: Prefeitura Municipal de Caçador

Email Solicitante: licitacao.coordenadoria@cacador.sc.gov.br

Processo: 88/2022

Objeto da Licitação: CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL DE EMPRESA PARA ASSUMIR OS SERVIÇOS
RACIONADOS AO PREPARO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Data Primeira Publicação: 29/04/2022

Nº Edital: 12/2022

Nome do Titular da Unidade: ALENCAR MENDES

Nº Processo Administrativo: 88/2022

CPF do Titular da Unidade: 771.673.849-68

Valor Previsto: R\$ 5.771.297,65

e-mail: licitacao.coordenadoria@cacador.sc.gov.br

Modalidade: Dispensa de Licitação

Protocolo: 17669/2022

O Tribunal de Contas do Estado de Santa Catarina, recebeu de V.Sª os seguintes documentos assinados digitalmente:

Documentos Enviados		
Nome	Tipo de Documento	Sigiloso
Comprovante da publicação na imprensa oficial no prazo legal.pdf	- Comprovante da publicação na imprensa oficial no prazo legal	
Comunicação à autoridade superior e respectiva ratificação.pdf	- Comunicação à autoridade superior e respectiva ratificação	
Justificativa da dispensa ou inexigibilidade.pdf	- Justificativa da dispensa ou inexigibilidade	
Justificativa do preço.pdf	- Justificativa do preço	

Caracterização da situação emergencial ou calamitosa que justifique a dispensa, quando for o caso.pdf	- Caracterização da situação emergencial ou calamitosa que justifique a dispensa, quando for o caso	
Razão da escolha do fornecedor ou executante.pdf	- Razão da escolha do fornecedor ou executante	
PROC 88-2022 - DISPENSA 12-2022.pdf	- Justificativa da dispensa ou inexigibilidade	



**PREFEITURA DE
CAÇADOR**
Desenvolvimento é nosso compromisso

SECRETARIA
DE ADMINISTRAÇÃO

085

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 88/2022
DISPENSA Nº 12/2022**

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 64/2022

CONTRATANTE: O MUNICÍPIO DE CAÇADOR, Estado de Santa Catarina, pessoa jurídica de direito público interno, por seu órgão representativo, a **PREFEITURA MUNICIPAL DE CAÇADOR**, com sede na Avenida Santa Catarina, nº 195, Caçador, SC, inscrita no CNPJ sob o nº 83.074.302/0001-31, neste ato representado pelo Prefeito do Município, Sr. **ALENCAR MENDES**, brasileiro, casado, administrador, inscrito no CPF sob nº 771.673.849-68, residente e domiciliado nesta cidade de Caçador, SC.

CONTRATADA: **ANGA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 11.282.223/0001-05, com sede na Av. Vereador Jose Donato, nº 567, sala 5, Bairro Jacaré, na cidade de Cabreúva, SP, neste ato representada pela Sra. Silvana Silva Lemos, brasileira, inscrita no CPF sob nº 178.388.308-18, portador do RG nº 22.970.316-1 SSP/SC, residente e domiciliado na cidade de Santo André, SP.

Nos termos do **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 88/2022**, na modalidade de **DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 12/2022**, bem como, das normas da Lei 8.666/93 e alterações subsequentes, firmam o presente contrato mediante as cláusulas e condições abaixo:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto a **CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL DE EMPRESA PARA ASSUMIR OS SERVIÇOS RELACIONADOS AO PREPARO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**, conforme estabelecido:

CARD.	TIPO DE CARDÁPIO	Nº DE REFEIÇÕES POR CARDÁPIO	NÚMERO ESTIMADO PARA 2022	DIAS LETIVOS	TOTAL DE CARDÁPIO PERÍODO DE 12 MESES	ANGA	Total
1	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 0 A 4 MESES	5	14	60	4.000	15,07	R\$ 12.658,80
2	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 4 A 6 MESES	5	30	60	6.000	13,83	R\$ 25.074,00
3	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 7 A 11 MESES	5	60	60	12.000	15,53	R\$ 55.908,00
4	EDUCAÇÃO INFANTIL ACIMA DE 1 ANO	4	300	60	60.000	20,68	R\$ 372.240,00
5	PRÉ ESCOLA	1	1.064	60	212.800	5,88	R\$ 362.611,20
6	ENSINO FUNDAMENTAL, AEE E NOA	1	4855	1	971.000	8,47	R\$ 26.556,85
7	LANCHES EXTRAS	1	1250	60	3.000	9,91	R\$ 675.750,00
8	EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS	1	82	60	71.000	6,30	R\$ 31.438,80
9	Integral	4	2900	60	600.000	2,79	R\$ 4.209.060,00
						TOTAL	R\$ 5.771.297,65

Roselaine de Almeida
Procuradora Municipal
OAB/SC 12.903

Avenida Santa Catarina, 195 | Centro | CEP 89.500-124 | Caçador – SC | Fone: (49) 3666-2433



**PREFEITURA DE
CAÇADOR**
Desenvolvimento é nosso compromisso

SECRETARIA
DE ADMINISTRAÇÃO

086

Parágrafo Único. A presente contratação não gerará nenhum vínculo empregatício entre o Município perante a contratada e com seus profissionais contratados, sendo de sua responsabilidade pagamento de impostos, encargos e tributos que incidirem sobre a contratação, além do fornecimento de todo material e equipamentos necessários para realização dos serviços.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO

O preço certo e ajustado entre as partes para a totalidade do presente Contrato é de R\$ 5.771.297,65 (cinco milhões, setecentos e setenta e um mil, duzentos e noventa e sete reais e sessenta e cinco centavos).

Parágrafo Único. Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), frete, descarregamento, obrigações sociais, trabalhistas, fiscais, encargos comerciais ou de qualquer natureza e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO

O presente contrato tem prazo de 3 (três) meses, com vigência a partir do dia **2 de maio de 2022** e findando dia **2 de agosto de 2022**, ou até a conclusão do processo licitatório, podendo ser prorrogado, mediante justificativa da Administração decorrente do interesse público.

CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em até **30 (trinta) dias** após a efetiva prestação de serviços, e recebimento definitivo, com o devido adimplemento contratual, de acordo com o preço unitário contratado, observado o número de refeições servidas, nos termos do Edital, mediante apresentação da Nota Fiscal na Diretoria de Compras do Município, de acordo com os termos do art. 40, inciso XIV, "a", da Lei 8.666/93.

§ 1º. O pagamento será realizado observando o número de refeições servidas, conforme os relatórios de refeições, mediante apresentação de documentos fiscais distintos, sendo um de prestação de serviços e outro de gêneros alimentícios, sendo que o valor total dos documentos deverá ser idêntico àquele resultante da soma de todas as refeições servidas no mês, multiplicado pelo preço unitário contratado, bem como os valores correspondentes às refeições servidas constantes nos documentos fiscais acima citados, devem incluir todos os custos de gêneros alimentícios, gás GLP, materiais de limpeza, mão-de-obra de cocção, distribuição, limpeza, logística e demais serviços e materiais.

§ 2º. A **CONTRATADA** deverá manter como condição para pagamento, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

§ 3º. O pagamento somente será autorizado depois de atestado o "recebimento" pelo servidor competente na nota fiscal apresentada;

§ 4º. Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito do reajustamento de preços ou correção monetária.

CLÁUSULA QUINTA – DA FORMA E LOCAL DE EXECUÇÃO

O objeto será recebido por servidor designado pela Administração para tal fim.

§ 1º. As refeições serão preparadas nas cozinhas das Unidades de Ensino relacionadas no Anexo do presente, no mesmo dia e período do seu consumo (exceto preparações do tipo bolo, se houver),

Roselaine de Almeida
Procuradora Municipal
OAB/SC 12.903

Avenida Santa Catarina, 195 | Centro | CEP 89.500-124 | Caçador – SC | Fone: (49) 3666-2433

129



**PREFEITURA DE
CAÇADOR**
Desenvolvimento é nosso compromisso

SECRETARIA
DE ADMINISTRAÇÃO

não podendo ser aproveitados alimentos de um período para o outro, com base em fichas técnicas das preparações, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.

§ 2º. Caso os serviços não correspondam ao exigido pelo Edital, o FORNECEDOR deverá providenciar, no prazo máximo de até 2 (duas) horas, a sua substituição visando ao atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no Edital, Lei 8.666/93 e a alterações subsequentes, Lei 10.520/02, Decreto Municipal nº 5900/14 e demais legislações aplicáveis.

I - O fornecimento dos serviços e locais de prestação dos serviços deverão atender as especificações do Termo de Referência, que fica fazendo parte integrante do presente, como se transcrito estivesse.

II - Os pedidos de fornecimento serão formalizados pela Diretoria de Compras do MUNICÍPIO.

III - O Objeto será recebido PROVISORIAMENTE, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização.

§ 3º. A verificação da qualidade e conformidade com a especificação, será realizada após recebimento PROVISÓRIO, mediante emissão de certificação pelo fiscal do contrato.

§ 4º. O Objeto será recebido DEFINITIVAMENTE, após emissão de certificação PROVISÓRIA.

§ 5º. Caso não ocorra o procedimento de recebimento PROVISÓRIO, esses serão considerados realizados, e desta forma o objeto DEFINITIVAMENTE recebido.

§ 6º. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil do fornecedor pela solidez e segurança. Também não exclui a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução deste Contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo Contrato.

§ 7º. O FORNECEDOR é obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, mesmo após ter sido recebido definitivamente o objeto do Contrato.

Nota explicativa: O ato de atestar se concretiza com a declaração e assinatura do responsável no verso da nota fiscal/fatura ou documento equivalente. A atestação caberá ao servidor do órgão ou entidade contratante, ou ao fiscal da obra ou serviços ou a outra pessoa designada pela Administração para esse fim.

§ 8º. Os serviços deverão ser prestados de forma parcelada, durante a vigência deste Contrato, conforme a necessidade e/ou solicitação do Município.

§ 9º. Todas as despesas com a prestação dos serviços correrão por conta do FORNECEDOR, despesas estas previstas e/ou computadas na proposta.

§ 10º. A não prestação dos serviços dentro do prazo do item 4.1, ensejará a rescisão contratual do Fornecedor, com o cancelamento do seu registro de preços, bem como as demais sanções legais previstas.

§ 11º. A prestação dos serviços e a emissão da respectiva nota fiscal estão condicionadas ao recebimento da Autorização de Fornecimento.

§ 12º. O prazo estabelecido para entrega poderá ser prorrogado quando solicitado pelo fornecedor e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração

CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes deste Contrato correrão à conta da seguinte classificação orçamentária do exercício de 2022, reservadas dotações orçamentárias para o exercício seguinte:

UNIDADE GESTORA: Prefeitura Municipal de Caçador
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 2005 – Secretaria de Educação
FUNÇÃO: 12 - Educação
SUBFUNÇÃO: 306 – Alimentação e Nutrição
PROGRAMA: 12 - Educação
AÇÃO: 2.24 – Manutenção da Merenda Escolar


Roselaine de Almeida
Procuradora Municipal
OAB/SC 12.903



**PREFEITURA DE
CAÇADOR**
Desenvolvimento e gestão comprometidos

SECRETARIA
DE ADMINISTRAÇÃO

DESPESA: 96 – 3.3.90.00.00 – Aplicações Diretas
FONTE RECURSO: 100 – Recursos Ordinários

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

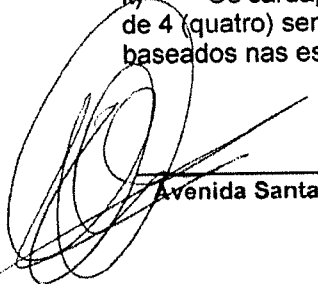
São obrigações da **CONTRATANTE**, além daquelas previstas no Termo de Referência vinculado ao presente instrumento:

- a. Pagar as despesas decorrentes da publicação do instrumento contratual;
- b. Efetuar os pagamentos nos prazos estabelecidos neste instrumento;
- c. Fiscalizar a correta execução e cumprimento das obrigações contratuais;
- d. Fornecer informações necessárias para viabilizar o acompanhamento da evolução e resultados das ações implementadas, previstas neste instrumento;
- e. Efetuar o pagamento pelos serviços prestados nas condições previstas neste instrumento;

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da **CONTRATADA**, além daquelas previstas no Termo de Referência vinculado ao presente instrumento:

- a) Prestar o serviço em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- b) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da prestação de serviço, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- c) O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da requisitante, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 03 (três) horas;
- d) Atender prontamente a quaisquer exigências da requisitante, inerentes ao objeto da presente licitação;
- e) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- f) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta da ata de registro de preços e/ou contrato;
- g) Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.
- h) Todos os gêneros adquiridos da Agricultura Familiar, utilizados para comporem os cardápios deverão ter seu valor descontado em nota fiscal da CONTRATADA. O valor de desconto será referente ao custo informado na proposta da CONTRATADA.
- i) Em eventuais situações, comemorações em geral e entressafra, a Prefeitura poderá solicitar a composição opcional dos cardápios, podendo também requisitar os serviços, a seu critério, aos sábados, domingos e feriados, até um máximo de dois eventos por unidade, no ano letivo, aos alunos matriculados.
- j) Comunicar ao Município, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha interferir na execução dos serviços objetivados nesta licitação, sendo que tal comunicação deverá ser feita por escrito e entregue sob recebimento formal.
- k) Os cardápios e suas fichas técnicas de preparação serão elaborados para um período de 4 (quatro) semanas, em reunião entre os técnicos da licitante vencedora e da contratante, baseados nas especificações dos produtos constantes no quadro demonstrativo que contém


Roselaine de Almeida
Procuradora Municipal
CAB/SC 12.903

Avenida Santa Catarina, 195 | Centro | CEP 89.500-124 | Caçador – SC | Fone: (49) 3666-2433



**PREFEITURA DE
CAÇADOR**
Desenvolvimento é nossa competência

SECRETARIA
DE ADMINISTRAÇÃO

as necessidades calóricas e protéicas para creches e entidades e pelas normas regulamentadoras do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Os cardápios poderão, inclusive, serem alterados, desde que solicitado até quarta-feira da semana imediatamente anterior a de sua implantação.

l) Oferecer cardápios específicos que prevejam a inclusão dos alunos portadores de necessidades alimentares especiais, de acordo com a necessidade de cada unidade escolar ou assistencial, mediante prescrição médica e sem custo financeiro maior que os cardápios estipulados para os demais escolares, devendo os cardápios para escolares com alimentação especial serem elaborados em conjunto entre os profissionais do Município e da licitante vencedora.

m) A utilização de gêneros, produtos formulados e especificações não listadas no quadro demonstrativo será permitida desde que sua qualidade e aceitabilidade não sejam questionadas pela fiscalização do Município. Caso contrário, a licitante obriga-se a substituí-los por produtos que atendam as especificações do quadro demonstrativo, sem quaisquer ônus ao Município.

n) Selecionar e contratar todo o pessoal necessário para fornecimento de gêneros alimentícios, material de limpeza e logística que deverão ser capacitados quanto à dieta alimentar adequada a cada caso específico de necessidade alimentar especial, como celíacos, diabéticos, intolerantes à lactose, entre outros, com permanente vigilância aos gêneros alimentícios, preparo e utensílios utilizados.

o) Executar perfeita e pontualmente todos os serviços determinados pelo Município, bem como apresentar uma relação nominal de todos os empregados que realizarão a prestação dos serviços, comunicando ainda qualquer alteração ocorrida.

p) Repor na mesma especificação dos equipamentos e utensílios extraviados ou danificados pelo mau uso de propriedade do Município, a partir do momento em que for emitida a ordem de serviço.

q) Responsabilizar-se pelo conserto e manutenção corretiva dos utensílios e equipamentos de propriedade do Município, devendo devolvê-los em boas condições de uso ao final do contrato.

r) Para a garantia de um atendimento sem falhas e de acordo com o cardápio previamente escolhido, a licitante vencedora deverá abastecer as unidades educacionais, mantendo nas despesas um estoque regular de produtos básicos, de acordo com a quantidade da merenda solicitada pelo Município.

s) Elaborar o Manual de Boas Práticas de Manipulação e procedimentos operacionais padrões (POPS) através de equipe técnica responsável.

t) Entregar todos os produtos frescos, os pães deverão ser fabricados e entregues no dia do consumo e as frutas e verduras deverão ser entregues somente no início da semana.

u) A medição das refeições servidas será obrigatoriamente realizada pelo Município, diariamente, através dos diretores ou responsáveis das escolas e/ou órgão competente da Secretaria de Educação, utilizando-se de fichas específicas com cores diferenciadas para cada tipo de refeição servida. O faturamento será efetuado pela CONTRATADA quinzenalmente, através de notas fiscais distintas: uma nota fiscal para a prestação de serviços e outra nota fiscal para aquisição de gêneros alimentícios, tendo em vista a necessidade da prestação de contas aos órgãos competentes, respeitando a proporcionalidade apresentada na proposta de preços.

v) Responsabilizar-se, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, tenham ou não sido considerados em sua Proposta todos e quaisquer tributos, encargos e contribuições e qualquer natureza, inclusive para-fiscais, de competência da União, dos Estados e dos Municípios que incidam sobre a prestação dos serviços objeto deste Contrato.

w) Retirar, às suas expensas, dos locais de trabalho, os equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de 07 (sete) dias após o término do contrato.

x) Observar e cumprir integralmente as determinações convencionadas no Termo de Referência que segue anexo ao presente instrumento contratual.

Roselaine de Almeida
Procuradora Municipal
OAB/SC 12.903

Avenida Santa Catarina, 195 | Centro | CEP 89.500-124 | Caçador - SC | Fone: (49) 3666-2433

132



**PREFEITURA DE
CAÇADOR**
Desenvolvimento é nosso compromisso

SECRETARIA
DE ADMINISTRAÇÃO

CLÁUSULA NONA – DA VINCULAÇÃO AO PROCESSO LICITATÓRIO E DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O presente Contrato, encontra-se vinculado ao processo licitatório que o originou, sendo os casos omissos resolvidos, à luz da Lei nº 8.666/93 e alterações subsequentes e código de Defesa do Consumidor.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PRERROGATIVAS DA CONTRATANTE

A **CONTRATANTE** reserva-se o direito de uso das seguintes prerrogativas, naquilo que for pertinente a este contrato:

- Modificá-lo, unilateralmente, para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitados os direitos da contratada;
- Rescindí-lo unilateralmente, nos casos especificados no inciso I a XII e XVII do artigo 78 da Lei 8.666/93;
- Fiscalizar-lhe a execução;
- Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES

Em caso de inexecução parcial das obrigações contidas neste instrumento a **CONTRATADA** ficará sujeita a:

- Notificação;
- Advertência;
- Pagamento de uma multa diária, enquanto perdurar a situação de infringência, correspondente a 1% (um por cento) do valor total do Contrato, corrigido monetariamente, sem prejuízo do disposto nesta cláusula, até o prazo de 20 (vinte) dias, findo o qual o Contrato poderá ser rescindido.

§ 1º. As multas serão cobradas por ocasião do primeiro pagamento que vier a ser efetuado após sua aplicação;

§ 2º. O valor total das multas não poderá ultrapassar de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato, limite que permitirá sua rescisão, não cabendo, neste caso, a multa prevista na Cláusula Décima Primeira.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO

O **CONTRATANTE** poderá declarar rescindido o presente Contrato independentemente de interpelação ou de procedimento judicial sempre que ocorrerem uma das hipóteses elencadas nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

§ 1º - O descumprimento total das obrigações contidas neste instrumento pela **CONTRATADA** esta ficará sujeita às penalidades previstas pela Lei 8.666/93 e alterações subsequentes, bem como multa no valor de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do presente Contrato, além de rescisão do mesmo.

§ 2º - O Contrato poderá ser rescindido, ainda, por mútuo acordo.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DIREITO DE FISCALIZAÇÃO

A fiscalização do presente Contrato ficará a cargo da seguinte servidora: **Angélica Beatriz de Oliveira**.

Parágrafo Único. Caberá à servidora designada verificar se os itens, objeto do presente contrato, atendem a todas as especificações e demais requisitos exigidos, bem como autorizar

ROSELAINE DE ALMEIDA PEREIRA
PROCURADORA MUNICIPAL
OAB/SC 12.903
Roselaine de Almeida Pereira
Procuradora Municipal
OAB/SC 12.903



**PREFEITURA DE
CAÇADOR**
Desenvolvimento é nosso compromisso

SECRETARIA
DE ADMINISTRAÇÃO

091

o pagamento da respectiva nota fiscal, e participar de todos os atos que se fizerem necessários para o adimplemento a que se referir o objeto licitado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO

As partes elegem o foro da Comarca de Caçador, Santa Catarina, para dirimirem quaisquer dúvidas oriundas deste Contrato, renunciando a outro foro por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justos e contratados, firmam o presente Contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma, perante duas testemunhas.

Caçador/SC, 9 de maio de 2022.



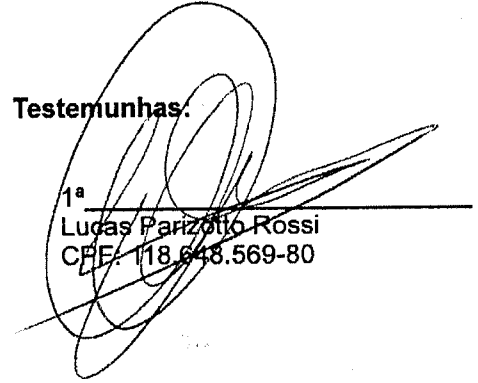
MUNICÍPIO DE CAÇADOR

SILVANA SILVA
LEMONS:178388308
18

Assinado de forma digital por
SILVANA SILVA
LEMONS:17838830818
Dados: 2022.05.09 16:55:16
-03'00'

ANGA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI

Testemunhas:



1ª
Lucas Parizotto Rossi
CPF: 118.648.569-80

2ª 
Bethania Kutcher de Souza
CPF: 094.234.369-78

ROSELAINA
Roselaine de Almeida
Procuradora Municipal
OAB/SC 12.903



MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

**CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS
FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO**

Nome: ANGA ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI
CNPJ: 11.282.223/0001-05

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal, ou ainda não vencidos; e
2. não constam inscrições em Dívida Ativa da União (DAU) na Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <<http://rfb.gov.br>> ou <<http://www.pgfn.gov.br>>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.

Emitida às 12:13:57 do dia 22/02/2022 <hora e data de Brasília>.

Válida até 21/08/2022.

Código de controle da certidão: **32C0.C9FC.DF0C.CCB9**

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

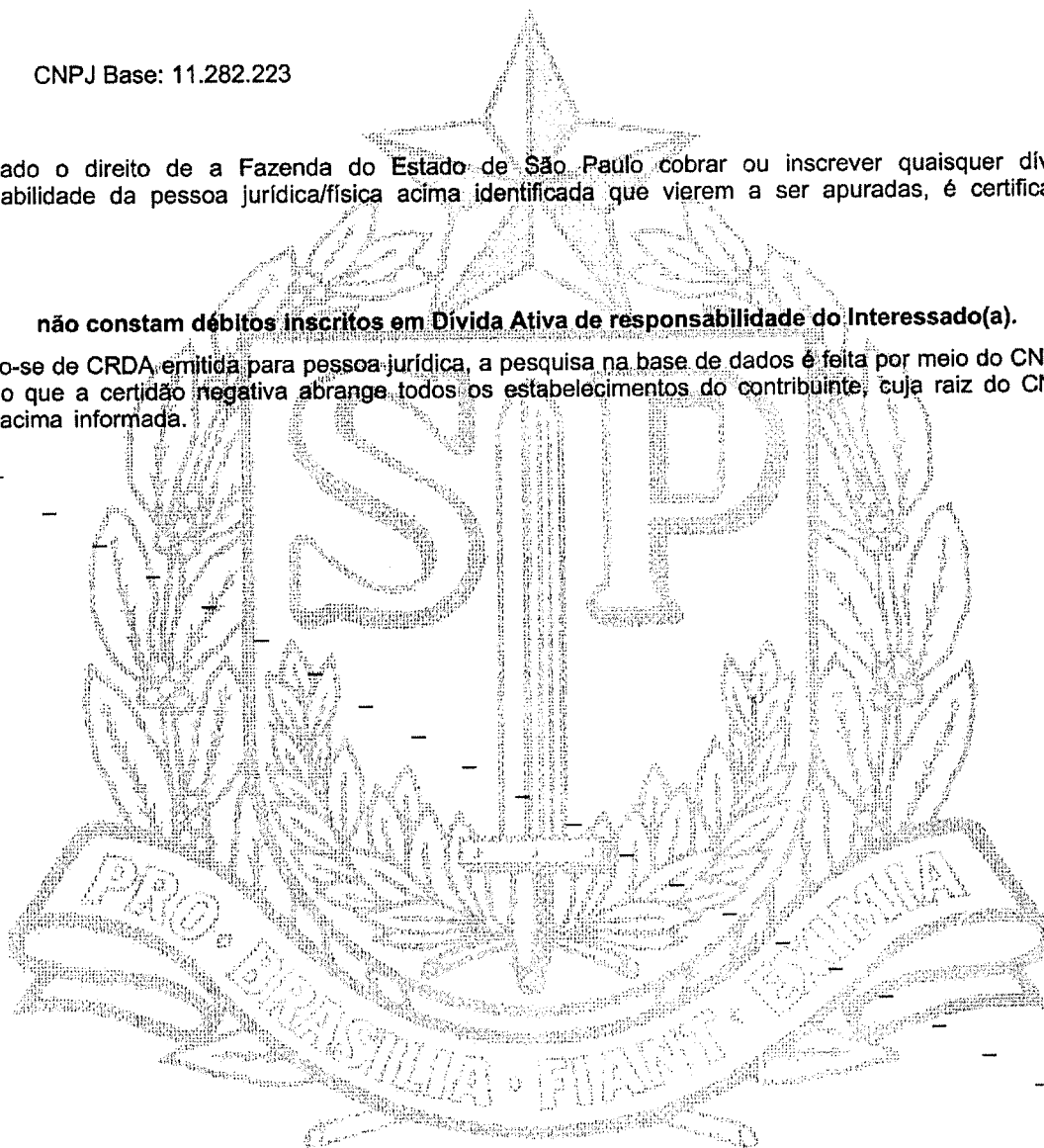
**PROCURADORIA GERAL DO ESTADO****Procuradoria da Dívida Ativa****Certidão Negativa de Débitos Tributários
da
Dívida Ativa do Estado de São Paulo**

CNPJ Base: 11.282.223

Ressalvado o direito de a Fazenda do Estado de São Paulo cobrar ou inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade da pessoa jurídica/física acima identificada que vierem a ser apuradas, é certificado que:

não constam débitos inscritos em Dívida Ativa de responsabilidade do Interessado(a).

Tratando-se de CRDA emitida para pessoa jurídica, a pesquisa na base de dados é feita por meio do CNPJ Base, de modo que a certidão negativa abrange todos os estabelecimentos do contribuinte, cuja raiz do CNPJ seja aquela acima informada.



Certidão nº 35766615

Folha 1 de 1

Data e hora da emissão 18/04/2022 15:52:25

(hora de Brasília)

Validade 30 (TRINTA) dias, contados da emissão.

Certidão emitida nos termos da Resolução Conjunta SF-PGE nº 2, de 9 de maio de 2013.

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade no sítio

<http://www.dividaativa.pge.sp.gov.br>

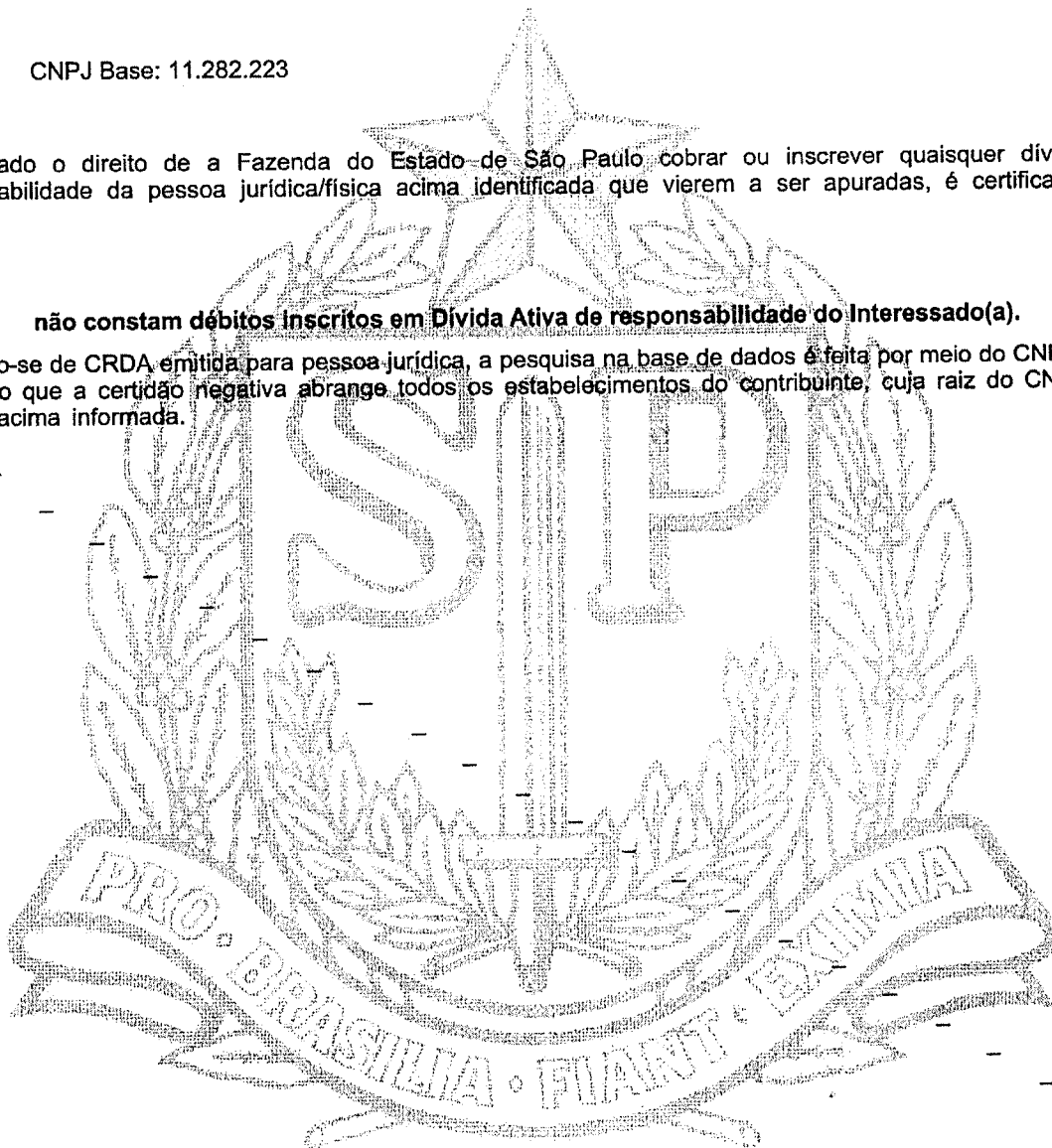
**PROCURADORIA GERAL DO ESTADO****Procuradoria da Dívida Ativa****Certidão Negativa de Débitos Tributários
da
Dívida Ativa do Estado de São Paulo**

CNPJ Base: 11.282.223

Ressalvado o direito de a Fazenda do Estado de São Paulo cobrar ou inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade da pessoa jurídica/física acima identificada que vierem a ser apuradas, é certificado que:

não constam débitos inscritos em Dívida Ativa de responsabilidade do Interessado(a).

Tratando-se de CRDA emitida para pessoa jurídica, a pesquisa na base de dados é feita por meio do CNPJ Base, de modo que a certidão negativa abrange todos os estabelecimentos do contribuinte, cuja raiz do CNPJ seja aquela acima informada.



Certidão nº 36401079

Folha 1 de 1

Data e hora da emissão 17/05/2022 14:10:41

(hora de Brasília)

Validade 30 (TRINTA) dias, contados da emissão.

Certidão emitida nos termos da Resolução Conjunta SF-PGE nº 2, de 9 de maio de 2013.

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade no sítio

<http://www.dividaativa.pge.sp.gov.br>

**PREFEITURA DE CABREUVA****CERTIDÃO NEGATIVA DE TRIBUTOS MOBILIÁRIOS Nº. 2067/2022.**

A Secretaria da Fazenda da Prefeitura de Cabreúva,
usando das atribuições que lhe são conferidas por Lei;

Inscrição: 1001889

Razão Social: ANGÁ ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI

CPF/CNPJ: 11.282.223/0001-05

CERTIFICA, que a empresa acima situada à, AV. VEREADOR JOSE DONATO Nº 567 SALA 05 JACARE CEP 13318-000 CABREUVA SP no Município de Cabreúva, Estado de São Paulo, inscrita sob o nº 1001889, em nome de ANGÁ ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI **NADA DEVE** com referência a **TRIBUTOS MUNICIPAIS** e demais taxas.

A Presente Certidão é válida por um prazo de 90 (noventa) dias após a sua emissão. Fica ressalvado o direito da Prefeitura de Cabreúva, cobrar qualquer dívida de responsabilidade do contribuinte acima qualificado, que vier a ser apurada, mesmo referente ao período compreendido nesta certidão.

Emitida às 16:23:23 do dia 07/04/2022.

Código de controle da certidão: **CMNF88CB4B77DD2CFE7C11D66E3A8398ADF**.

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

[Voltar](#)[Imprimir](#)**Certificado de Regularidade
do FGTS - CRF****Inscrição:** 11.282.223/0001-05**Razão Social:** ANGA ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI**Endereço:** AV VEREADOR JOSE DONATO 567 SL 05 / JACARE / CABREUVA / SP /
13318-000

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade: 03/05/2022 a 01/06/2022**Certificação Número:** 2022050300492620360473

Informação obtida em 05/05/2022 16:06:30

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa:
www.caixa.gov.br

[Voltar](#)[Imprimir](#)

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 11.282.223/0001-05

Razão Social: ANGA ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI

Endereço: AV VEREADOR JOSE DONATO 567 SL 05 / JACARE / CABREUVA / SP /
13318-000

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade: 22/05/2022 a 20/06/2022

Certificação Número: 2022052200344003613924

Informação obtida em 30/05/2022 10:37:36

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa:
www.caixa.gov.br



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: ANGA ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI (MATRIZ E FILIAIS)
CNPJ: 11.282.223/0001-05
Certidão n°: 14295298/2022
Expedição: 05/05/2022, às 16:08:47
Validade: 01/11/2022 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que ANGA ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI (MATRIZ E FILIAIS), inscrito(a) no CNPJ sob o n° 11.282.223/0001-05, **NÃO CONSTA** como inadimplente no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas. Certidão emitida com base nos arts. 642-A e 883-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentados pelas Leis ns.º 12.440/2011 e 13.467/2017, e no Ato 01/2022 da CGJT, de 21 de janeiro de 2022. Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho, Comissão de Conciliação Prévia ou demais títulos que, por disposição legal, contiver força executiva.

DECRETO Nº 10.202, de 10 de maio de 2022.

Designa fiscal de contrato administrativo.

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO, com competência delegada pelo PREFEITO MUNICIPAL DE CAÇADOR, através do Decreto nº 7.414, de 16 de fevereiro de 2018,

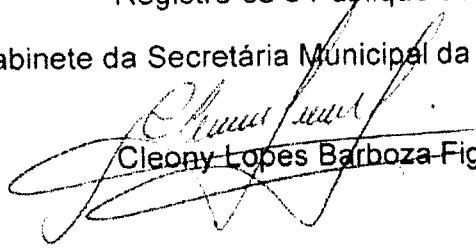
RESOLVE:

Art. 1º Designar a Servidora Angelica Beatriz de Oliveira para exercer a fiscalização do Contrato Administrativo nº 64/2022, vinculado ao Processo Licitatório nº 88/2022 – Dispensa nº 12/2022, que tem por objeto a contratação emergencial de empresa para assumir os serviços de preparo e fornecimento de alimentação escolar.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Registre-se e Publique-se.

Gabinete da Secretária Municipal da Administração, em 10 de maio de 2022.


Cleony Lopes Barboza-Figur – SECRETÁRIA DA ADMINISTRAÇÃO.

**Protocolo 10.587/2022**

100

Acompanhe via internet em <https://cacador.1doc.com.br/atendimento/> usando o código: 725.599.728.865

Situação geral em 21/06/2022 18:05: Em tramitação interna

Secretaria Municipal da Educação
semec@cacador.sc.gov.br - 49 3561-9909

Para

SECR ADM

CC

PC - Protocolo Central

16 setores envolvidos

PC

SECR ADM

CE

Licit

CG

PGM-LICIT

CGE

Atas/Contratos

SEC EDUC

DEP COM

CANH

Recepção/Licitações

GAB

Expediente

Atas/Contratos

NUT

Entrada*: Atendimento pessoal

20/04/2022 13:46

Requisição

Prazo	Vencimento	Lembrete	Visibilidade
Resposta ao Solicitante	Há 1 mês 3 dias — 20/05/2022	Não configurado	Todos

Segue requisição dispensa de licitação para contratação de empresa especializada -ANGA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI- para o preparo da alimentação escolar.

Janaína Caetano Farias

Estagiaria de administração

Folha de rosto, contém documento físico

Quem já visualizou? 1 pessoa

Visto 319 vezes

20/04/2022 13:46:29

E-mail para semec@cacador.sc.gov.br

Formato: imagem - 11

Despacho 1- 10.587/2022

20/04/2022 13:48

(Encaminhado)

Para acompanhamento.

Janaína F. **PC****Janaína Caetano Farias**

Estagiaria de administração

CE

CC

Quem já visualizou? 2 em mais pessoas

21/06/2022 18:04

1Doc

000063

101

20/04/2022 13:48:23

E-mail para semec@cacador.se.gov.br

E-mail entregue

20/04/2022 13:51:31

Claudia Mengidski Nicoletti **PC** arquivou.

20/04/2022 13:51:31

Claudia Mengidski Nicoletti **PC** parou de acompanhar.

20/04/2022 13:51:34

Janaina Caetano Farias **PC** arquivou.

20/04/2022 13:51:34

Janaina Caetano Farias **PC** parou de acompanhar.

20/04/2022 14:24:30

Janaina Caetano Farias **PC** reabriu para resolução.

20/04/2022 14:24:30

E-mail para semec@cacador.se.gov.br

E-mail entregue (1)

Despacho 2- 10.587/2022

20/04/2022 14:24

(Encaminhado)

Segue.

Janaina F. **PC**

Janaina Caetano Farias
Estagiaria de administração

Licit

CC

Quem já visualizou? 2 ou mais pessoas

20/04/2022 14:24:53

E-mail para semec@cacador.se.gov.br

E-mail entregue (1)

20/04/2022 14:24:57

Janaina Caetano Farias **PC** arquivou.

20/04/2022 14:24:57

Janaina Caetano Farias **PC** parou de acompanhar.

Despacho 3- 10.587/2022

20/04/2022 14:32

(Encaminhado)

Patricia F. **Licit**

CE

CC

CE - Compras Educação

Prezados,

Informamos que o processo encontra-se na contabilidade para a emissão da certidão de bloqueio orçamentário.

Por gentileza, informar as despesas.

Atenciosamente,

Patricia Fonseca Potrickus
Licitações e Contratos

Quem já visualizou? 2 ou mais pessoas

20/04/2022 14:32:35

E-mail para semec@cacador.se.gov.br

E-mail entregue

Despacho 4- 10.587/2022

20/04/2022 14:33

(Encaminhado)

Patricia F. **Licit****CG**

A/C Claudete L.

CC

Quem já visualizou? 2 ou mais pessoas

20/04/2022 14:33:24

E-mail para semec@cacador.se.gov.br

E-mail entregue

Despacho 5- 10.587/2022

20/04/2022 14:36

(Encaminhado)

Patricia F. **Licit****PGM-LICIT**

CC

Boa tarde,

Segue para análise e parecer.

Atenciosamente,

—
Patricia Fonseca Potrickus*Licitações e Contratos*

Quem já visualizou? 2 ou mais pessoas

20/04/2022 14:36:14

E-mail para semec@cacador.se.gov.br

E-mail entregue

Despacho 6- 10.587/2022

20/04/2022 14:46

(Encaminhado)

Bartira T. **CE****CGE**

A/C Helton C.

CC

Segue,

Atenciosamente,

Bartira Elisa Tomazini Kmeliuskas

Setor de Compras Educação

Secretaria Municipal de Educação de Caçador Tel. 3561 4903

Quem já visualizou? 2 ou mais pessoas

20/04/2022 14:46:04

E-mail para semec@cacador.se.gov.br

E-mail entregue

Despacho 7- 10.587/2022

20/04/2022 15:34

(Respondido)

Roselaine P. **PGM-LICIT**

Segue parecer para apreciação. Att,

Licit

Roselaine Almeida Perico
Procuradora

CC

Quem já visualizou? 2 ou mais pessoas

20/04/2022 15:34:01 Roselaine Almeida Perico PGM-LICIT arquivou.

20/04/2022 15:34:01 Roselaine Almeida Perico PGM-LICIT parou de acompanhar.

20/04/2022 15:34:01 E-mail para semec@cacador.sc.gov.br E-mail entregue (1)

Despacho 8- 10.587/2022

20/04/2022 17:32

(Encaminhado)

Patricia F. Licit

Atas/Contratos

CC

Quem já visualizou? 2 ou mais pessoas

20/04/2022 17:32:27 E-mail para semec@cacador.sc.gov.br E-mail entregue (1)

Despacho 9- 10.587/2022

20/04/2022 17:35

(Encaminhado)

Vanessa P. Atas/Contratos

SEC EDUC

CC

Boa tarde,

Solicitamos a requisição e justificativa em formato word.

At.te,

Vanessa Juliane Pereira

Setor de Licitações e Contratos

Quem já visualizou? 2 ou mais pessoas

20/04/2022 17:35:05 E-mail para semec@cacador.sc.gov.br E-mail entregue (1)

**Despacho 10-
10.587/2022**

20/04/2022 18:03

(Respondido)

Helton C. CGE

Atas/Contratos

Helton Calisto

Boa tarde Vanessa!

Segue em anexo.

A/C Vanessa P.
CC

Coordenador Geral de Educação

Justificativa Dispensa merenda escolar.docx (266,22 KB)

3 downloads

REQUISICAO alimentacao nova empresa.docx (118,19 KB)

3 downloads

Quem já visualizou? 2 em mais pessoas

20/04/2022 18:03:15

E-mail para semec@cacador.sc.gov.br

[Visualizar e-mail](#)

**Despacho 11-
10.587/2022**

25/04/2022 15:18

(Encaminhado)

Vanessa P. [Atas/Contratos](#)

[CGE](#)

A/C Helton C.
CC

Boa tarde, Prezado

Informamos que ainda estamos no aguardo da emissão da certidão do bloqueio orçamentário, conforme solicitado/informado no Despacho 3.

At.te,

Vanessa Juliane Pereira

Sector de Licitações e Contratos

Quem já visualizou? 1 em mais pessoas

25/04/2022 15:18:07

E-mail para semec@cacador.sc.gov.br

[E-mail enviado](#)

25/04/2022 15:18:14

Vanessa Juliane Pereira [Atas/Contratos](#) arquivou.

**Despacho 12-
10.587/2022**

25/04/2022 16:29

(Encaminhado)

Helton C. [CGE](#)

[DEF COM](#)

A/C Edimar S.
CC

Boa tarde Edimar!

Solicitamos que seja mantido o valor de R\$ 527.222,65 na despesa 96 e R\$ 49.606,17 na despesa 97 para pagamento com a empresa Nutriplus. O saldo restante poderá ser encaminhado para o setor de contabilidade para que seja emitida certidão orçamentária, visto que o contrato com a empresa Nutriplus será rescindido.

Helton Calisto

Coordenador Geral de Educação

Quem já visualizou? 2 em mais pessoas

25/04/2022 16:29:08

E-mail para semec@cacador.sc.gov.br

[E-mail enviado](#)

**Despacho 13-
10.587/2022**

26/04/2022 17:46

(Encaminhado)

Vanessa P. Atas/Contratos

CG

CC

Boa tarde, Prezada

Encaminhado processo.

At.te,

Vanessa Juliane Pereira

Setor de Licitações e Contratos

Quem já visualizou? 2 em nada posted

26/04/2022 17:46:28

E-mail para semec@cacador.se.gov.br

Despacho 14-**10.587/2022**

27/04/2022 18:47

(Encaminhado)

Claudete L. CG

Licit

A/C Vanessa P.

CC

Boa Tarde.

Prezada.

Segue Certidão de Bloqueio Orçamentário .

Atenciosamente.

Claudete Leidens

Contador Geral

Quem já visualizou? 1 em nada posted

27/04/2022 18:47:13

E-mail para semec@cacador.se.gov.br

27/04/2022 18:47:21

Claudete Terezinha Maraffon Leidens CG arquivou.

27/04/2022 18:47:21

Claudete Terezinha Maraffon Leidens CG parou de acompanhar.

28/04/2022 13:46:09

Lucas Domingues DEP COM arquivou.

28/04/2022 13:46:09

Lucas Domingues DEP COM parou de acompanhar.

Despacho 15-**10.587/2022**

28/04/2022 14:09

(Encaminhado)

Vanessa P. Atas/Contratos

CGE

A/C Helton C.

CC

Boa tarde, prezado

Verifiquei na requisição que há menção de três valores previstos: o anual, o mensal e o trimestral. Considerando que o prazo solicitado é apenas de 3 meses, informo que será feita a dispensa concernente ao valor trimestral. Caso haja objeções, por gentileza avisar.

At.te,

Vanessa Juliane Pereira

Setor de Licitações e Contratos

000068

106

Quem já visualizou? 2 ou mais pessoas

28/04/2022 14:09:54

E-mail para semec@cacador.sc.gov.br

E-mail enviado para

Despacho 16-**10.587/2022**

28/04/2022 14:47

(Encaminhado)

Vanessa P.

Atas/Contratos

CE

A/C Bartira T.

CC

Boa tarde, Prezada

Conforme conversamos, necessária se faz a alteração da requisição com relação às quantidades que serão utilizadas no prazo de 3 meses. Assim, por gentileza, solicitamos que seja encaminhada a tabela da requisição com base no prazo solicitado (3 meses de vigência).

At.te,

Vanessa Juliane Pereira

Setor de Licitações e Contratos

Quem já visualizou? 2 ou mais pessoas

28/04/2022 14:47:53

E-mail para semec@cacador.sc.gov.br

E-mail enviado para

Despacho 17-**10.587/2022**

28/04/2022 15:17

(Encaminhado)

Bartira T.

CE

CANH

A/C Angelica O.

CC

Segue

Atenciosamente,

Bartira Elisa Tomazini Kmeliuskas

Setor de Compras Educação

Secretaria Municipal de Educação de Caçador Tel. 3561 4903

Quem já visualizou? 2 ou mais pessoas

28/04/2022 15:17:36

E-mail para semec@cacador.sc.gov.br

E-mail enviado para

Despacho 18-**10.587/2022**

28/04/2022 16:38

(Respondido)

Bartira T.

CE

CE

CC

Segue tabela em anexo.

Atenciosamente,

Bartira Elisa Tomazini Kmeliuskas

Setor de Compras Educação

Secretaria Municipal de Educação de Caçador Tel. 3561 4903

149

[tabela 3 meses alimentacao.docx \(13,49 KB\)](#)

Quem já visualizou? 2 ou mais pessoas

28/04/2022 16:38:18

E-mail para semec@cacador.se.gov.br

E-mail enviado

**Despacho 19-
10.587/2022**

29/04/2022 17:25

(Encaminhado)

Vanessa P. [Atas/Contratos](#)

[Recepção/Licitaç...](#)

A/C Eduarda S.
CC

Boa tarde, Prezada,

Segue processo físico com o termo de homologação gerado e com os lançamentos pertinentes no sistema.

Solicito que o processo físico seja enviado ao gabinete afim de que seja analisado todo processo para ratificação dos atos através da homologação do processo, caso a Autoridade Competente assim entender.

Atenciosamente,

Vanessa Juliane Pereira

Setor de Licitações e Contratos

Quem já visualizou? 2 ou mais pessoas

29/04/2022 17:25:50

E-mail para semec@cacador.se.gov.br

E-mail enviado

29/04/2022 17:25:56

Vanessa Juliane Pereira [Atas/Contratos](#) arquivou.

**Despacho 20-
10.587/2022**

29/04/2022 17:30

(Encaminhado)

Eduarda S.

[Recepção/Licitações](#)

[GAB](#)

A/C Fernanda S.
CC

Boa tarde, segue processo físico com o termo de homologação.

Eduarda Lara Dos Santos
ESTAGIARIA

Quem já visualizou? 2 ou mais pessoas

29/04/2022 17:30:55

E-mail para semec@cacador.se.gov.br

E-mail enviado

29/04/2022 17:46:16

Vanessa Juliane Pereira [Atas/Contratos](#) arquivou.

**Despacho 21-
10.587/2022**

Boa Tarde Eduarda

21/06/2022 18:04

1Doc

000070

04/05/2022 18:33

(Encaminhado)

Franciele P. **GAB**

Recepção/Licitaç...

A.C. Eduarda S.

CC

Segue **Termo de Homologação - Protocolo nº 10.587/2022** assinado pelo **Prefeito**

Alencar Mendes

Muito obrigada

Att.

Franciele Perego

Secretaria

108

Quem já visualizou? 2 documentos

04/05/2022 18:33:00

Franciele Perego **GAB** arquivou.

04/05/2022 18:33:00

Franciele Perego **GAB** parou de acompanhar.

04/05/2022 18:33:01

Email para semec@cacador.se.gov.br **Email entregue**

**Despacho 22-
10.587/2022**

05/05/2022 15:00

(Encaminhado)

Eduarda S.

Recepção/Licitações

Atas/Contratos

CC

Boa tarde, segue processo Físico.

Eduarda Lara Dos Santos

ESTAGIARIA

Quem já visualizou? 2 documentos

05/05/2022 15:00:55

Email para semec@cacador.se.gov.br **Email entregue**

**Despacho 23-
10.587/2022**

10/05/2022 13:51

(Encaminhado)

Vanessa P. **Atas/Contratos**

Expediente

CC

Boa tarde,

Segue para decreto do fiscal:

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 64/2022

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 88/2022 - DISPENSA Nº 012/2022

CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL DE EMPRESA PARA ASSUMIR OS
SERVIÇOS RELACIONADOS AO PREPARO E FORNECIMENTO DE
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

FISCAL: ANGELICA BEATRIZ DE OLIVEIRA

At.te,

Vanessa Juliane Pereira

Setor de Licitações e Contratos

109

Quem já visualizou? 2 ou mais pessoas

10/05/2022 13:51:24

E-mail para semec@cacador.sc.gov.br

E-mail entregue (1)

Despacho 24-**10.587/2022**

10/05/2022 13:52

(Encaminhado)

Vanessa P. Atas/Contratos

SEC EDUC

CC

Boa tarde, Prezados

Contrato lançado no sistema. Segue texto para ciência.

At.te,

Vanessa Juliane Pereira

Setor de Licitações e Contratos

CONTRATO 64_2022_ANGA_ALIMENTACAO.pdf (5,87 MB)

3 downloads

Quem já visualizou? 2 ou mais pessoas

10/05/2022 13:52:21

E-mail para semec@cacador.sc.gov.br

E-mail entregue (1)

10/05/2022 13:52:31

Vanessa Juliane Pereira Atas/Contratos arquivou.

10/05/2022 13:52:31

Vanessa Juliane Pereira Atas/Contratos parou de acompanhar.

10/05/2022 16:50:50

Juliana Nurilles Garbozza Expediente arquivou.

10/05/2022 16:50:50

Juliana Nurilles Garbozza Expediente parou de acompanhar.

10/05/2022 17:02:44

Patricia Fonseca Licit arquivou.

12/05/2022 13:41:27

Juliana Nurilles Garbozza Expediente reabriu para resolução.

12/05/2022 13:41:27

E-mail para semec@cacador.sc.gov.br

E-mail entregue (1)

Despacho 25-**10.587/2022**

12/05/2022 13:41

(Respondido)

Juliana G. Expediente

Atas/Contratos

CC

Boa tarde!

Segue Decreto que designa fiscal.

Att

Juliana Nurilles Garbozza

Coordenadoria de Serviços Administrativos

Quem já visualizou? 2 ou mais pessoas

12/05/2022 13:41:43

E-mail para semec@cacador.sc.gov.br

E-mail para semec@cacador.sc.gov.br

12/05/2022 13:41:47

Juliana Nurilles Garbozza **Expediente** arquivou.

12/05/2022 13:41:47

Juliana Nurilles Garbozza **Expediente** parou de acompanhar.

12/05/2022 14:20:18

Vanessa Juliane Pereira **Atas/Contratos** arquivou.

12/05/2022 14:20:18

Vanessa Juliane Pereira **Atas/Contratos** parou de acompanhar.

12/05/2022 16:12:53

Rayane Julia Mazzurana **Recepção/Licitações** arquivou.

12/05/2022 16:12:53

Rayane Julia Mazzurana **Recepção/Licitações** parou de acompanhar.**Despacho 26-****10.587/2022**

16/05/2022 17:40

(Encaminhado)

Patricia F. **Licit****Patricia Fonseca Potrickus***Licitações e Contratos***Atas/Contratos**

CC

Quem já visualizou? 2 ou mais pessoas

16/05/2022 17:40:28

E-mail para semec@cacador.sc.gov.br

E-mail para semec@cacador.sc.gov.br

Despacho 27-**10.587/2022**

19/05/2022 10:04

(Respondido)

Bom dia

Segue em anexo a solicitação de alteração de contrato.

Atenciosamente

Angelica O. **CANH****Licit****Angélica Beatriz de Oliveira***Nutricionista*

CC

correcoes.docx (13,50 KB)

6 downloads

Quem já visualizou? 2 ou mais pessoas

19/05/2022 10:04:30

E-mail para semec@cacador.sc.gov.br

E-mail para semec@cacador.sc.gov.br

**Despacho 28-
10.587/2022**

26/05/2022 13:30

(Encaminhado)

Patricia F. **Licit****Patricia Fonseca Potrickus**
*Licitações e Contratos***Atas/Contratos**

CC

Quem já visualizou? 1 em mais pessoas

26/05/2022 13:30:05

E-mail para semec@cacador.se.gov.br**Licitação em anexo (1)****Despacho 29-
10.587/2022**

27/05/2022 14:57

(Encaminhado)

Vanessa P. **Atas/Contratos****CANH***A.C. Angelica O.*
CC

Boa tarde, Prezada,

Ao verificar as modificações solicitadas pela empresa, notamos que esta se refere ao que consta no Termo de Referência, documento este que não nos foi repassado. Desta forma, solicito que envie, por gentileza, o termo de referência mencionado, para que possamos efetuar as modificações pretendidas.

Atenciosamente,

Vanessa Juliane Pereira
Setor de Licitações e Contratos

Quem já visualizou? 2 em mais pessoas

27/05/2022 14:57:50

E-mail para semec@cacador.se.gov.br**Licitação em anexo (1)**

27/05/2022 14:57:56

Vanessa Juliane Pereira **Atas/Contratos** arquivou.**Despacho 30-
10.587/2022**

30/05/2022 12:59

(Respondido)

Angelica O. **CANH****Atas/Contratos**

CC

Boa tarde, Vanessa

Segue em anexo o Termo de Referência.

Atenciosamente

Angélica Beatriz de Oliveira
Nutricionista

TERMO DE REFERENCIA Alimentacao Escolar Atualizado.doc 4 downloads
x (149,99 KB)

Quem já visualizou? 2 ou mais pessoas

30/05/2022 12:59:50

E-mail para semec@cacador.sc.gov.br

E-mail entregue (1)

**Despacho 31-
10.587/2022**

30/05/2022 13:16

(Encaminhado)

Vanessa P. Atas/Contratos

NUT

A/C Ana H.
CC

Boa tarde, Prezada

Encaminho o contrato com as alterações solicitadas. Peço, por gentileza, que o analise atentamente e informe se há outra exigência a ser constada. Após, peço a confirmação para que este seja encaminhado à Procuradoria Municipal para análise e assinatura.

Qualquer dúvida estou à disposição.

Atenciosamente,

—
Vanessa Juliane Pereira

Setor de Licitações e Contratos

CONTRATO 64 2022 ANGA ALIMENTACAO.docx (115,33
KB)

5 downloads

Quem já visualizou? 2 ou mais pessoas

30/05/2022 13:16:50

E-mail para semec@cacador.sc.gov.br

E-mail entregue (1)

**Despacho 32-
10.587/2022**

30/05/2022 13:20

(Encaminhado)

Vanessa P. Atas/Contratos

CANH

A/C Angelica O.
CC

Favor atentar-se ao despacho 31, por gentileza.

Quem já visualizou? 2 ou mais pessoas

30/05/2022 13:20:52

E-mail para semec@cacador.sc.gov.br

E-mail entregue (1)

**Despacho 33-
10.587/2022**

30/05/2022 16:45

(Respondido)

Angelica O. CANH

Boa tarde

No contrato as letras V e W da cláusula 8 estão em desacordo com o Termo de Referência que diz o seguinte:

21/06/2022 18:04

1Doc

Atas/Contratos

CC

9.1 A autorização para a emissão das notas fiscais para o faturamento será realizada por servidor da Secretaria Municipal de Educação, após a conferência das quantidades de consumo.

9.2 Os diretores (as) das unidades de ensino, serão responsáveis pela contagem de consumo da merenda, devendo também;

9.2.1 Acompanhar diariamente o cumprimento do cardápio, conferindo se a quantidade de alimentos é suficiente para atender a todos os alunos;

9.2.2 Realizar a contagem das refeições servidas; registrando o número de merenda consumidas diariamente em todas as refeições, para conferência quinzenal, responsabilizando-se pela assinatura e conferência realizada para posterior pagamento;

Neste caso, não existe a solicitação, pois trata-se de pagamento de merenda servida. E os somatórios e pagamentos serão quinzenais.

E a tabela será corrigida após assinatura do contrato conforme orientação do setor de licitação.

Atenciosamente

Angélica Beatriz de Oliveira

Nutricionista

Quem já visualizou? 2 ou mais pessoas

30/05/2022 16:45:11

E-mail para sempre@cacador.se.gov.br

E-mail eletrônico

Despacho 34- 10.587/2022

30/05/2022 16:58

(Encaminhado)

Vanessa P.

Atas/Contratos

CANH

A/C Angélica O.
CC

Por gentileza, especificar objetivamente quais cláusulas excluir ou alterar e quais as alterações a serem feitas, uma vez que as correções enviadas no Despacho 27, não são as mesmas agora indicadas.

Vanessa Juliane Pereira

Setor de Licitações e Contratos

Quem já visualizou? 2 ou mais pessoas

30/05/2022 16:58:16

E-mail para sempre@cacador.se.gov.br

E-mail eletrônico

30/05/2022 17:44:01

Bethania Kutcher de Souza **Atas/Contratos** arquivou.

30/05/2022 17:44:01

Bethania Kutcher de Souza **Atas/Contratos** parou de acompanhar.

Despacho 35- 10.587/2022

01/06/2022 11:03

(Respondido)

Bom dia, Vanessa!

Segue as considerações:

Angelica O. CANH

Atas/Contratos

CC

Cláusula 8:

Letras K e M : Ambas são praticamente a mesma, podemos excluir a M e acrescentar na K o seguinte: O cardápio poderá ser alterado desde que solicitado até quarta-feira da semana imediatamente anterior a de sua implantação.

Letra V: Esta deve ser excluída, pois na modalidade de merenda servida não é feito a solicitação.

Letra W: Neste item deverá ser trocado a periodicidade do faturamento que será a cada 15 dias conforme o TR, item: 9

Se possível acrescentar que além destas cláusulas o Termo de Referência deverá ser cumprido/observado.

Qualquer dúvida que eu possa te ajudar me avise por favor

Atenciosamente

(51) 99552-5662

Angélica Beatriz de Oliveira
Nutricionista

Quem já visualizou? 1 ou mais pessoas

01/06/2022 11:03:11

E-mail para semec@cacadorse.gov.br

E-mail entregue

Despacho 36-
10.587/2022

01/06/2022 15:00

(Encaminhado)

Vanessa P. Atas/Contratos

CANH

A/C Angelica O

CC

Boa tarde, Prezada

Segue minuta contratual para nova análise e considerações.

Aguardo o deferimento para o devido encaminhamento à Procuradoria Municipal.

Atenciosamente,

Vanessa Juliane Pereira

Setor de Licitações e Contratos

CONTRATO_64_2022_ANGA_ALIMENTACAO.docx (116,43 KB)

1 download

Quem já visualizou? 1 ou mais pessoas

01/06/2022 15:00:43

E-mail para semec@cacadorse.gov.br

E-mail entregue

01/06/2022 18:21:01

Bethania Kutcher de Souza Atas/Contratos arquivou.

01/06/2022 18:21:01

Bethania Kutcher de Souza Atas/Contratos parou de acompanhar.

Despacho 37-
10.587/2022

21/06/2022 18:04

1Doc

000077

02/06/2022 16:12

Boa tarde Vanessa segue algumas considerações a serem avaliadas

115

(Respondido)

ATT

Angelica O. **CANH**

Angélica Beatriz de Oliveira

Nutricionista

Atas/Contratos

CC

CONTRATO 64_2022_ANGA_ALIMENTACAO_revisado.pdf
(213,47 KB)

0 downloads

Quem já visualizou? 2 em minha pasta

02/06/2022 16:12:18

E-mail para semec@cacador.sc.gov.br

E-mail entregue

**Despacho 38-
10.587/2022**

02/06/2022 16:21

Boa tarde, Angelica

(Encaminhado)

Segue modificações conforme solicitado. Aguardo deferimento para assinatura.

Atenciosamente,

Vanessa P. **Atas/Contratos**

CANH

Vanessa Juliane Pereira

CC

Setor de Licitações e Contratos

CONTRATO 64_2022_ANGA_ALIMENTACAO.docx (116,96 KB)

2 downloads

Quem já visualizou? 2 em minha pasta

02/06/2022 16:21:59

E-mail para semec@cacador.sc.gov.br

E-mail entregue

**Despacho 39-
10.587/2022**

03/06/2022 11:45

Bom dia,

(Respondido)

O contrato esta ok, pode encaminhar para a assinatura

Atenciosamente

Angelica O. **CANH**

Angélica Beatriz de Oliveira

Nutricionista

Atas/Contratos

CC

Quem já visualizou? 2 em minha pasta

03/06/2022 11:45:26

E-mail para semec@cacador.sc.gov.br

E-mail entregue (1)

**Despacho 40-
10.587/2022**

03/06/2022 15:23

(Encaminhado)

Vanessa P. Atas/Contratos

SEC EDUC

CC

Boa tarde, Prezados

Contrato encaminhado para as demais assinaturas. Segue texto para ciência.

Atenciosamente,

Vanessa Juliane Pereira

Setor de Licitações e Contratos

CONTRATO 64 2022 ANJA ALIMENTACAO 1.pdf (5,81 MB)

5 downloads

Quem já visualizou? 2 ou mais pessoas

03/06/2022 15:23:48

E-mail para semec@cacador.sc.gov.br

03/06/2022 15:24:24

Vanessa Juliane Pereira Atas/Contratos arquivou.

07/06/2022 13:37:47

Bethania Kutcher de Souza Atas/Contratos arquivou.

07/06/2022 13:37:47

Bethania Kutcher de Souza Atas/Contratos parou de acompanhar

Prefeitura de Caçador - Av. Santa Catarina, 195 - Centro CEP: 89500-000 • 1Doc • www.1doc.com.br

Impresso em 21/06/2022 18:05:00 por Rayane Julia Mazzurana - Estagiária

"As críticas são a motivação para o sucesso." - Vitorio Furusho



**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAÇADOR**

CNPJ: 83.074.302/0001-31
AV. SANTA CATARINA, 195
C.E.P.: 89500-000 - CAÇADOR - SC

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

O Prefeito Municipal, Alencar Mendes, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, especialmente a Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, a vista do parecer conclusivo exarado pela comissão de licitações e/ou pela(o) pregoeira(o), resolve:

01 - HOMOLOGAR a presente Licitação nestes termos:

a) Licitação nº: PRP 022/2022

b) Modalidade: Pregão

c) Data Homologação: 22/02/2023

d) Objeto da Licitação: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, COM FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS NECESSIDADES APRESENTADAS NO TERMO DE REFERÊNCIA, PARA ATENDER AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, NAS UNIDADES DE ENSINO DE RESPONSABILIDADE DO MUNICÍPIO DE CAÇADOR/SC.

e) Fornecedores e itens declarados Vencedores (cfe. cotação):

17922 - COELFER LTDA (73.922.361/0001-69)

Data Adjudicação	Item	Material/serviço	Unid. medida	Quantidade	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
02/03/2023	1	68681 - Cardápio educação infantil de 0 a 4 meses	UNI	4.000	15,74	62.960,00
02/03/2023	2	68682 - Cardápio educação infantil de 4 a 6 meses	UNI	6.000	15,41	92.460,00
02/03/2023	3	68683 - Cardápio educação infantil de 7 a 11 meses	UNI	12.000	16,08	192.960,00
02/03/2023	4	68684 - Cardápio educação infantil acima de 1 ano	UNI	100.000	17,72	1.772.000,00
02/03/2023	5	68685 - Cardápio pré escola	UNI	220.000	5,07	1.115.400,00
02/03/2023	6	68686 - Cardápio ensino fundamental aee e noa	UNI	800.000	4,95	3.960.000,00
02/03/2023	7	68688 - Cardápio	UNI	4.000	5,31	21.240,00

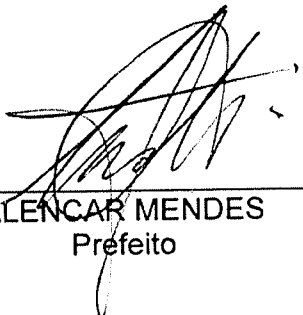


Estado de Santa Catarina
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAÇADOR

000080

		educação jovens e adultos				
02/03/2023	8	75257 - Cardápio integral	UN	440.000	20,29	8.927.600,00
						R\$ 16.144.620,00

Caçador, 22/02/2023



ALENCAR MENDES
Prefeito

Solicita: apresentação de proposta - Contratação

De <planejamento.licitacao@ituiutaba.mg.gov.br>

Para Comercial <comercial@lemospassos.com>

Data 19/12/2024 15:46

 Modelo de Proposta - Planilha.xlsx (~19 KB)  Termo de referência.pdf (~1,3 MB)

Boa tarde, prezados,

Cumprimentando-os cordialmente, com base no disposto no artigo 23, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, a Prefeitura Municipal de Ituiutaba-MG, por meio da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer vem, por meio deste, solicitar a cotação de preços para a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentação balanceada. A contratação abrange também a inclusão de gêneros alimentícios, insumos, bem como a logística necessária, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, disponibilização, higienização e conservação de equipamentos, utensílios e mobiliário, com o objetivo de atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba-MG.

A proposta deverá contemplar todas as exigências previstas no Termo de Referência e na Planilha de Proposta, documentos que seguem anexos a este e-mail para sua análise detalhada.

Ressaltamos que a proposta deve ser encaminhada neste canal de comunicação a partir de 19/12/2024 até 24/12/2024 às 17h30min.

At.te

Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer
Prefeitura Municipal de Ituiutaba/MG



Solicita: apresentação de proposta - Contratação

De <planejamento.licitacao@ituiutaba.mg.gov.br>
Para Licitacao <licitacao@iluminarecomercial.com.br>
Data 19/12/2024 15:48

 Modelo de Proposta - Planilha.xlsx (~19 KB)  Termo de referência.pdf (~1,3 MB)

Boa tarde, prezados,

Cumprimentando-os cordialmente, com base no disposto no artigo 23, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, a Prefeitura Municipal de Ituiutaba-MG, por meio da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer vem, por meio deste, solicitar a cotação de preços para a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentação balanceada. A contratação abrange também a inclusão de gêneros alimentícios, insumos, bem como a logística necessária, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, disponibilização, higienização e conservação de equipamentos, utensílios e mobiliário, com o objetivo de atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba-MG.

A proposta deverá contemplar todas as exigências previstas no Termo de Referência e na Planilha de Proposta, documentos que seguem anexos a este e-mail para sua análise detalhada.

Ressaltamos que a proposta deve ser encaminhada neste canal de comunicação a partir de 19/12/2024 até 24/12/2024 às 17h30min.

At.te
Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer
Prefeitura Municipal de Ituiutaba/MG



Solicita: apresentação de proposta - Contratação

De <planejamento.licitacao@ituiutaba.mg.gov.br>
Para Lcservicos Licitacao <lcservicos.licitacao@gmail.com>
Data 19/12/2024 15:48

 Modelo de Proposta - Planilha.xlsx (~19 KB)  Termo de referência.pdf (~1,3 MB)

Boa tarde, prezados,

Cumprimentando-os cordialmente, com base no disposto no artigo 23, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, a Prefeitura Municipal de Ituiutaba-MG, por meio da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer vem, por meio deste, solicitar a cotação de preços para a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentação balanceada. A contratação abrange também a inclusão de gêneros alimentícios, insumos, bem como a logística necessária, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, disponibilização, higienização e conservação de equipamentos, utensílios e mobiliário, com o objetivo de atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba-MG.

A proposta deverá contemplar todas as exigências previstas no Termo de Referência e na Planilha de Proposta, documentos que seguem anexos a este e-mail para sua análise detalhada.

Ressaltamos que a proposta deve ser encaminhada neste canal de comunicação a partir de 19/12/2024 até 24/12/2024 às 17h30min.

At.te
Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer
Prefeitura Municipal de Ituiutaba/MG





Solicita: apresentação de proposta - Contratação

De <planejamento.licitacao@ituiutaba.mg.gov.br>
Para Comercial <comercial@plenaalimentacoeservicos.com.br>
Data 19/12/2024 15:51

 Modelo de Proposta - Planilha.xlsx (~19 KB)  Termo de referência.pdf (~1,3 MB)

Boa tarde, prezados,

Cumprimentando-os cordialmente, com base no disposto no artigo 23, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, a Prefeitura Municipal de Ituiutaba-MG, por meio da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer vem, por meio deste, solicitar a cotação de preços para a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentação balanceada. A contratação abrange também a inclusão de gêneros alimentícios, insumos, bem como a logística necessária, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, disponibilização, higienização e conservação de equipamentos, utensílios e mobiliário, com o objetivo de atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba-MG.

A proposta deverá contemplar todas as exigências previstas no Termo de Referência e na Planilha de Proposta, documentos que seguem anexos a este e-mail para sua análise detalhada.

Ressaltamos que a proposta deve ser encaminhada neste canal de comunicação a partir de 19/12/2024 até 24/12/2024 às 17h30min.

At.te
Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer
Prefeitura Municipal de Ituiutaba/MG



Solicita: apresentação de proposta - Contratação

De <planejamento.licitacao@ituiutaba.mg.gov.br>

Para Licitacao <licitacao@grupoanga.com.br>

Data 19/12/2024 15:52

 Modelo de Proposta - Planilha.xlsx (~19 KB)  Termo de referência.pdf (~1,3 MB)

Boa tarde, prezados,

Cumprimentando-os cordialmente, com base no disposto no artigo 23, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, a Prefeitura Municipal de Ituiutaba-MG, por meio da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer vem, por meio deste, solicitar a cotação de preços para a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentação balanceada. A contratação abrange também a inclusão de gêneros alimentícios, insumos, bem como a logística necessária, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, disponibilização, higienização e conservação de equipamentos, utensílios e mobiliário, com o objetivo de atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba-MG.

A proposta deverá contemplar todas as exigências previstas no Termo de Referência e na Planilha de Proposta, documentos que seguem anexos a este e-mail para sua análise detalhada.

Ressaltamos que a proposta deve ser encaminhada neste canal de comunicação a partir de 19/12/2024 até 24/12/2024 às 17h30min.

At.te

Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer
Prefeitura Municipal de Ituiutaba/MG





Solicita: apresentação de proposta - Contratação

De <planejamento.licitacao@ituiutaba.mg.gov.br>
Para Licitacaobandolin <licitacaobandolin@uol.com.br>
Data 19/12/2024 15:53

 Modelo de Proposta - Planilha.xlsx (~19 KB)  Termo de referência.pdf (~1,3 MB)

Boa tarde, prezados,

Cumprimentando-os cordialmente, com base no disposto no artigo 23, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, a Prefeitura Municipal de Ituiutaba-MG, por meio da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer vem, por meio deste, solicitar a cotação de preços para a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentação balanceada. A contratação abrange também a inclusão de gêneros alimentícios, insumos, bem como a logística necessária, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, disponibilização, higienização e conservação de equipamentos, utensílios e mobiliário, com o objetivo de atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba-MG.

A proposta deverá contemplar todas as exigências previstas no Termo de Referência e na Planilha de Proposta, documentos que seguem anexos a este e-mail para sua análise detalhada.

Ressaltamos que a proposta deve ser encaminhada neste canal de comunicação a partir de 19/12/2024 até 24/12/2024 às 17h30min.

At.te
Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer
Prefeitura Municipal de Ituiutaba/MG





Solicita: apresentação de proposta - Contratação

De <planejamento.licitacao@ituiutaba.mg.gov.br>

Para Nutrindo Licitacao02 <nutrindo.licitacao02@gmail.com>

Data 19/12/2024 15:55

 Modelo de Proposta - Planilha.xlsx (~19 KB)  Termo de referência.pdf (~1,3 MB)

Boa tarde, prezados,

Cumprimentando-os cordialmente, com base no disposto no artigo 23, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, a Prefeitura Municipal de Ituiutaba-MG, por meio da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer vem, por meio deste, solicitar a cotação de preços para a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentação balanceada. A contratação abrange também a inclusão de gêneros alimentícios, insumos, bem como a logística necessária, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, disponibilização, higienização e conservação de equipamentos, utensílios e mobiliário, com o objetivo de atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba-MG.

A proposta deverá contemplar todas as exigências previstas no Termo de Referência e na Planilha de Proposta, documentos que seguem anexos a este e-mail para sua análise detalhada.

Ressaltamos que a proposta deve ser encaminhada neste canal de comunicação a partir de 19/12/2024 até 24/12/2024 às 17h30min.

At.te

Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer
Prefeitura Municipal de Ituiutaba/MG



Solicita: apresentação de proposta - Contratação

De <planejamento.licitacao@ituiutaba.mg.gov.br>
Para Comercial <comercial@objetivaterceiros.com.br>
Data 19/12/2024 15:55

 Modelo de Proposta - Planilha.xlsx (~19 KB)  Termo de referência.pdf (~1,3 MB)

Boa tarde, prezados,

Cumprimentando-os cordialmente, com base no disposto no artigo 23, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, a Prefeitura Municipal de Ituiutaba-MG, por meio da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer vem, por meio deste, solicitar a cotação de preços para a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentação balanceada. A contratação abrange também a inclusão de gêneros alimentícios, insumos, bem como a logística necessária, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, disponibilização, higienização e conservação de equipamentos, utensílios e mobiliário, com o objetivo de atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba-MG.

A proposta deverá contemplar todas as exigências previstas no Termo de Referência e na Planilha de Proposta, documentos que seguem anexos a este e-mail para sua análise detalhada.

Ressaltamos que a proposta deve ser encaminhada neste canal de comunicação a partir de 19/12/2024 até 24/12/2024 às 17h30min.

At.te
Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer
Prefeitura Municipal de Ituiutaba/MG





Solicita: apresentação de proposta - Contratação

De <planejamento.licitacao@ituiutaba.mg.gov.br>

Para Comercial <comercial@solucoesterceirizadas.com.br>, <coordenacao.comercial@solucoesterceirizadas.com.br>

Data 19/12/2024 16:06

 Modelo de Proposta - Planilha.xlsx (~19 KB)  Termo de referência.pdf (~1,3 MB)

Boa tarde, prezados,

Cumprimentando-os cordialmente, com base no disposto no artigo 23, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, a Prefeitura Municipal de Ituiutaba-MG, por meio da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer vem, por meio deste, solicitar a cotação de preços para a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentação balanceada. A contratação abrange também a inclusão de gêneros alimentícios, insumos, bem como a logística necessária, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, disponibilização, higienização e conservação de equipamentos, utensílios e mobiliário, com o objetivo de atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba-MG.

A proposta deverá contemplar todas as exigências previstas no Termo de Referência e na Planilha de Proposta, documentos que seguem anexos a este e-mail para sua análise detalhada.

Ressaltamos que a proposta deve ser encaminhada neste canal de comunicação a partir de 19/12/2024 até 24/12/2024 às 17h30min.

At.te

Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer
Prefeitura Municipal de Ituiutaba/MG

**ORÇAMENTO ITUIUTABA**

À
PREFEITURA DE ITUIUTABA

Razão Social: PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA Endereço: RUA 07 DE MAIO, N° 783 CENTRO, TATUI/SP CNPJ: sob n.º 19.092.349/0001-29
Inscrição Estadual: 687.292.013.110 Telefone: (15) 99777-6956
E-mail: comercial@plenaalimentacaoeservicos.com.br Banco: Agência Inst. Educ. Oswaldo Quirin-
Código nº 3806 Agência: São Paulo/SP Conta Corrente: 13.002031-5

Propõe a prestação de serviço, conforme segue:

TIPO DE CARDÁPIO	Alunos / dia por Cardápio	Número de Serviços no Cardápio / dia	Total de Serviços / dia	Preço Unitário do Cardápio	Valor Total para 200 dias Letivos
Card 1 - Educação Infantil - Creche 5 Ref	575	5	2.875	R\$ 11,40	R\$ 1.311.000,00
Card 2 - Desjejum Pré e Fundamental	4.966	1	4.966	R\$ 2,98	R\$ 2.959.736,00
Card 3 - Almoço Pré e Fundamental	6.829	1	6.829	R\$ 4,60	R\$ 6.282.680,00
Card 4 - Integral Pré e Fundamental 3 Ref	1.257	3	3.771	R\$ 9,02	R\$ 2.267.628,00
Card 5 - EJA	156	1	156	R\$ 4,60	R\$ 143.520,00
TOTAL ==>	13.783		18.597		R\$ 12.964.564,00

VALOR TOTAL: Doze milhões, novecentos e sessenta e quatro mil, quinhentos e sessenta e quatro reais.

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias corridos.

Tatui, 20 de dezembro de 2024.

EFRAIM ALIMENTOS E SERVICOS Assinado de forma digital por EFRAIM
ALIMENTOS E SERVICOS LTDA:19092349000129
LTDA:19092349000129 Dados: 2024.12.20 08:58:38 -03'00'

PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA
MATEUS PESTANA RIBEIRO

Socio-Proprietário
RG: 55.139.533-3
CPF: 439.096.278-70

À Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer Prefeitura Municipal de Ituiutaba/MG,

ESTIMATIVA DE PREÇOS

SOLUÇÕES SERVIÇOS TERCEIRIZADAS, inscrita no CNPJ sob o nº 09.445.502/0001-09, sediada à Praça Sílvia Romero, 55 - Conjunto 56 - Cidade Mãe do Céu, vem por meio desta, através de seu procurador(a) Sra. Camila Duarte da Silva, inscrita no CPF sob o nº 405.358.578-37, apresentar nossa proposta de preços para a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentação balanceada. A contratação abrange também a inclusão de gêneros alimentícios, insumos, bem como a logística necessária, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, disponibilização, higienização e conservação de equipamentos, utensílios e mobiliário, com o objetivo de atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba-MG.

TIPO DE CARDÁPIO	Alunos / dia por Cardápio	Número de Serviços no Cardápio / dia	Total de Serviços / dia	Total de Serviços para 200 DIAS	Valor Total para 200 dias Letivos
Card 1 - Educação Infantil - Creche 5 Ref	575	5	2.875	575.000	R\$ 1.230.500,00
Card 2 - Desjejum Pré e Fundamental	4.966	1	4.966	993.200	R\$ 3.575.520,00
Card 3 - Almoço Pré e Fundamental	6.829	1	6.829	1.365.800	R\$ 6.009.520,00
Card 4 - Integral Pré e Fundamental 3 Ref	1.257	3	3.771	754.200	R\$ 2.589.420,00
Card 5 - EJA	156	1	156	31.200	R\$ 137.280,00
TOTAL ==>	13.783		18.597	3.719.400	R\$ 13.542.240,00

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ 13.542.240,00 (treze milhões e quinhentos e quarenta e dois mil e duzentos e quarenta reais)

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias, a contar da apresentação desta.

São Paulo, 19 de dezembro de 2024.

Documento assinado digitalmente



CAMILA DUARTE DA SILVA
Data: 19/12/2024 17:30:14-0300
Verifique em <https://validar.itl.gov.br>

SOLUÇÕES SERVIÇOS TERCEIRIZADOS LTDA
CNPJ: 09.445.502/0001-09
CAMILA DUARTE DA SILVA
CPF: 405.358.578-37

PROPOSTA DE PREÇOS

A
 Prefeitura Municipal de Ituiutaba,

Objeto: Constitui objeto desta licitação a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentação balanceada, incluindo gêneros alimentícios, insumos, bem como a logística, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, disponibilização, higienização e conservação de equipamentos, utensílios e mobiliário, visando atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba-MG, conforme especificações constantes nos anexos que acompanham este Termo de Referência.

TIPO DE CARDÁPIO	Alunos / dia por Cardápio	Número de Serviços no Cardápio / dia	Total de Serviços / dia	Preço Unitário do Cardápio	Valor Total para 200 dias Letivos
Card 1 - Educação Infantil - Creche 5 Ref	575	5	2.875	R\$ 12,40	R\$ 1.426.000,00
Card 2 - Desjejum Pré e Fundamental	4.966	1	4.966	R\$ 3,80	R\$ 3.774.160,00
Card 3 - Almoço Pré e Fundamental	6.829	1	6.829	R\$ 4,70	R\$ 6.419.260,00
Card 4 - Integral Pré e Fundamental 3 Ref	1.257	3	3.771	R\$ 12,80	R\$ 3.217.920,00
Card 5 - EJA	156	1	156	R\$ 4,70	R\$ 146.640,00
TOTAL ==>	13.783		18.597		R\$ 14.983.980,00

Valor total: 14.983.980,00 (quatorze milhões novecentos e oitenta e três mil novecentos e oitenta reais).

O prazo de validade da proposta de preços é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data de abertura da licitação.

Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, bem como aceitamos todas as obrigações e responsabilidades constantes das especificações.

Fornecemos os seguintes dados:

Dados da Empresa			
Razão Social:	OBJETIVA SERVIÇOS TERCEIRIZADOS LTDA.		
CNPJ:	10.874.523/0001-10	Inscrição Estadual:	134.897.430.110
Endereço:	Rua Ezequiel Ramos, 345 – Mooca.		
Município:	São Paulo	UF:	SP
CEP:	03111-030	Fone:	(11) 4744-6761
E-mail:	comercial@objetivaterceiros.com.br		
Dados Bancários da Empresa:			
Banco:	Banco do Brasil (nº 001)	Agência: 0718-8	Conta: 54234-2
Identificação do Representante Legal:			
Nome:	Eva Claudia de Lima	Função: Administradora	
RG:	26.711.172-1	CPF:	195.865.348-98

Rua: Ezequiel Ramos, 345 – São Paulo - SP
 CEP 03.111.030 – SP
 (11) 2630-0401 / (11) 4744 - 6761

Objetiva Serviços Terceirizados
 www.objativaterceiros.com.br



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E LAZER DO MUNICÍPIO DE ITUIUTABA/MG.

Cotação de Preço

A empresa ANGÁ ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA, pessoa Jurídica de Direito Privado, inscrita no CNPJ sob o nº 11.282.223/0001-05, com sede Rua Marechal Deodoro da Fonseca, 274 - Centro, São Roque - SP, 18.130-070, por sua administradora, que a esta subscreve, vem pelo presente, apresentar a cotação de preço para o fornecimento de merenda escolar, conforme segue:

TIPO DE CARDÁPIO	Alunos / dia por Cardápio	Número de Serviços no Cardápio / dia	Total de Serviços / dia	Preço Unitário do Cardápio	Valor Total para 200 dias Letivos
Card 1 - Educação Infantil - Creche 5 Ref	575	5	2.875	R\$ 13,40	R\$ 1.541.000,00
Card 2 - Desjejum Pré e Fundamental	4.966	1	4.966	R\$ 4,40	R\$ 4.370.080,00
Card 3 - Almoço Pré e Fundamental	6.829	1	6.829	R\$ 6,10	R\$ 8.331.380,00
Card 4 - Integral Pré e Fundamental 3 Ref	1.257	3	3.771	R\$ 13,60	R\$ 3.419.040,00
Card 5 - EJA	156	1	156	R\$ 6,40	R\$ 199.680,00
TOTAL ==>	13.783		18.597		R\$ 17,861.180,00

São Roque/SP, 20 de dezembro de 2024
SILVANA SILVA
LEMO:178388
30818

Assinado de forma digital
por SILVANA SILVA
LEMO:17838830818
Dados: 2024.12.20 10:34:49
-03'00'

Angá Alimentação e Serviços Ltda
CNPJ nº 11.282.223/0001-05
Silvana Silva Lemos



À

Prefeitura Da Ituiutaba

Cotação de Preços

Objeto: Aquisição de gêneros Alimentícios para merenda escolar

Dados do Licitante:

Nome da Empresa: ILUMINARE COMERCIO E SERVIÇOS LTDA

CNPJ 08.600.856/0001-00 – Ins. Estadual 128.949.308.110 – Ins. Municipal 6.596.809-3

Endereço: R. Engenheiro Armando De Pereira nº1303 - Cerâmica - CEP: 09.518-170 - São Caetano Do Sul/SP

Telefone (11) 98856-8157 e-mail: licitacao@iluminarecomercial.com.br

CONTA BANCARIA: Banco do Brasil - Agência 6974-4 - c/c: 11035-3

Dados do Representante Legal:

Victor Graça dos Santos

RG: 47.836.205-5 - CPF: 372.263.268-41

Cargo: Sócio - Estado Civil: Casado - Fone (11) 96621-4438 - e-mail: victor.santos@iluminarecomercial.com.br

Endereço: Rua Alvarenga Peixoto nº 198 – Vila Anastácio - CEP: 05095-010 - São Paulo/SP

COTAÇÃO DE PREÇOS

Tipo De Cardápio	Alunos/ dia por cardápio	Número de Serviços no Cardápio / dia	Total de Serviços / dia	Preço Unitário do Cardápio	Quantidade de cardápios para 200 dias letivos
Card 1 - Educação Infantil - Creche 3 Ref	575	5	2.875	R\$ 11,40	R\$ 1.311.000,00
Card 2 - Desjejum Pré e Fundamental	4.966	1	4.966	R\$ 3,50	R\$ 3.476.200,00
Card 3 - Almoço Pré e Fundamental	6.829	1	6.829	R\$ 4,55	R\$ 6.214.390,00
Card 4 - Integral Pré e Fundamental	1.257	3	3.771	R\$ 10,00	R\$ 2.514.000,00
Card 5 - EJA	156	1	156	R\$ 4,60	R\$ 143.520,00
Total ----->	13.783		18.597		

Valor total da proposta -----> R\$ 13.659.110,00

treze milhões, seiscentos e cinquenta e nove mil, cento e dez reais

São Paulo, 20 de dezembro de 2024.

ILUMINARE COMERCIO
E SERVICOS
LTDA:08600856000100

Assinado de forma digital por
ILUMINARE COMERCIO E
SERVICOS
LTDA:08600856000100
Versão do Adobe Acrobat:
2024.005.20320

ILUMINARE COMERCIO E SERVIÇOS LTDA

CNPJ 08.600.856/0001-00

Victor Graça dos Santos

RG: 47.836.205

CPF: 372.263.268-41

Representante Legal

CNPJ: 08.600.856/0001-00
I.E. 636.565.731.113

ILUMINARE COMERCIO E SERVIÇOS LTDA

Rua Engenheiro Armando de Arruda Pereira 1303
Bairro: Cerâmica - CEP 09581-170
São Caetano do Sul - SP

Orçamento

Nome da Proponente: BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES LTDA

Endereço: Rua Cuba, N.º 8-50, Vila Sta. Inês, CEP. 17.054-280

Cidade: Bauru

Estado: São Paulo

Telefone: (14) 3878-3100

E-Mail: bandolinlicitacao@gmail.com

CNPJ: 96.216.429/0001-90

Inscrição Estadual: 209.314.393.118

CONFORME ESTIPULADO NO TERMO DE REFERÊNCIA:

TIPO DE CARDÁPIO	Alunos / dia por Cardápio	Número de Serviços no Cardápio / dia	Total de Serviços / dia	Preço Unitário do Cardápio	Valor Total para 200 dias Letivos
Card 1 - Educação Infantil - Creche 5 Ref	575	5	2.875	R\$ 13,20	R\$ 1.518.000,00
Card 2 - Desjejum Pré e Fundamental	4.966	1	4.966	R\$ 4,10	R\$ 4.072.120,00
Card 3 - Almoço Pré e Fundamental	6.829	1	6.829	R\$ 4,70	R\$ 6.419.260,00
Card 4 - Integral Pré e Fundamental 3 Ref	1.257	3	3.771	R\$ 13,20	R\$ 3.318.480,00
Card 5 - EJA	156	1	156	R\$ 4,90	R\$ 152.880,00
TOTAL ==>	13.783		18.597		R\$ 15.480.740,00

Quinze milhões, quatrocentos e oitenta mil e setecentos e quarenta reais

Declaramos, expressamente, que:

No valor proposto estão incluídos todos os tributos de quaisquer naturezas (impostos, taxas, encargos trabalhistas e sociais) devidos aos poderes públicos federais, estaduais ou municipais, bem como as demais despesas relacionadas à execução contratual, de modo que nos comprometemos a saldá-los, por nossa conta, nos prazos e forma prevista na legislação pertinente;

Temos pleno conhecimento do objeto, concordando, sem qualquer restrição, com as condições da contratação estabelecidas pelo termo de referência;

Cumpriremos todas as obrigações e requisitos descritos no termo de referência assumindo responsabilidade integral pela realização dos serviços.

Prazo Validade da Proposta: 60 (sessenta) Dias

Bauru/SP, 20 de dezembro de 2024.

LUIZ CARLOS BANDOLIN
Proprietário
CPF: 061.844.438-60

Luiz Carlos Bandolin

**BANDOLIN FORNECIMENTO
DE REFEIÇÕES LTDA.**
Rua Cuba, n.º 8-50, Vila Sta. Inês,
CEP. 17.054-280, Bauru/SP
CNPJ 96.216.429/0001-90,

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES LTDA

Rua Cuba, N.º 8-50, Vila Sta. Inês, CEP. 17.054-280, Bauru/SP
CNPJ. 96.216.429/0001-90, Telefone. (14) 3878-3100 E-Mail: bandolinlicitacao@gmail.com

000088



Restaurantes Corporativos

Salvador/BA, 23 de dezembro de 2024

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUIUTABA/MG

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E LAZER

PROPOSTA DE PREÇOS

Submetemos à apreciação de V.Sa., proposta de preços referente a prestação de serviços de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentação balanceada, abrangendo também a inclusão de gêneros alimentícios, insumos, bem como a logística necessária, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, disponibilização, higienização e conservação de equipamentos, utensílios e mobiliário, com o objetivo de atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba-MG.

TIPO DE CARDÁPIO	Alunos / dia por Cardápio	Número de Serviços no Cardápio / dia	Total de Serviços / dia	QUANTIDADE CARDÁPIOS PARA 200 DIAS LETIVOS	Preço Unitário do Cardápio	Valor Total para 200 dias Letivos
Card 1 - Educação Infantil - Creche 5 Ref	575	5	2.875	115.000	R\$ 10,40	R\$ 1.196.000,00
Card 2 - Desjejum Pré e Fundamental	4.966	1	4.966	993.200	R\$ 3,50	R\$ 3.476.200,00
Card 3 - Almoço Pré e Fundamental	6.829	1	6.829	1.365.800	R\$ 4,25	R\$ 5.804.650,00
Card 4 - Integral Pré e Fundamental 3 Ref	1.257	3	3.771	251.400	R\$ 10,00	R\$ 2.514.000,00
Card 5 - EJA	156	1	156	31.200	R\$ 4,60	R\$ 143.520,00
TOTAL ==>	13.783		18.597	2.756.600		R\$ 13.134.370,00

Valor total: R\$ 13.134.370,00 (treze milhões, cento e trinta e quatro mil e trezentos e setenta reais).

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

Declaramos que nos preços cotados estão inclusas todas e quaisquer despesas necessárias para o fiel cumprimento do objeto, inclusive todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da contratada, como também fardamento, transporte de qualquer natureza, impostos, taxas, emolumentos.

CLARA LEMOS
CALUMBY:802576585
72

Assinado de forma digital por
CLARA LEMOS
CALUMBY:80257658572
Dados: 2024.12.23 08:37:17 -03'00'

LPATSA Alimentação e Terceirização de Serviços Administrativos Ltda.

CNPJ: 13.530.225/0001-00

Clara Lemos Calumby
Administradora

• Restaurantes Corporativos • Administração de Alojamentos • Facilities

LPATSA ALIMENTAÇÃO E TERCEIRIZAÇÃO DE SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS LTDA.
Estrada Municipal, Rua Rui Barbosa, 100, Edifício Lemos Calumby, Salvador/BA - CEP: 41305-110
Fone: (71) 3225-0000 - e-mail: contato@leмос.com.br - Site: www.lemos.com.br
FAX: (71) 3225-0001 - e-mail: atendimento@leмос.com.br - Fone: (71) 3225-0002
www.lemos.com.br - e-mail: atendimento@leмос.com.br - Fone: (71) 3225-0002



**PREFEITURA DE
CAÇADOR**

Desenvolvimento é nosso compromisso

SECRETARIA
DE ADMINISTRAÇÃO

000089

PROCESSO LICITATÓRIO N.º 88/2022

DISPENSA N.º 12/2022

**CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL DE
EMPRESA PARA ASSUMIR OS SERVIÇOS
RELACIONADOS AO PREPARO E
FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR.**

TERMO DE ABERTURA E AUTUAÇÃO

A documentação que irá integrar o presente processo, terá as folhas devidamente numeradas e carimbadas.

Caçador (SC), 28 de abril de 2022.

Setor de Licitações e Contratos Administrativos

Protocolo Interno	Solicitação	Processo Licitatório	N.º da Modalidade
10.587/2022	218/2022	088/2022	12/2022

180



Protocolo 10.587/2022



PREFEITURA DE
CAÇADOR

000090

Acompanhe via internet em <https://cacador.idoc.com.br/atendimento/> usando o código: 725.599.728.865

Situação geral em 20/04/2022 13:46: Novo

001

Secretaria Municipal da Educação
semec@cacador.sc.gov.br · 49 3561-9909

Para

SECR ADM

CC

PC - Protocolo Central

2 setores envolvidos

PC SECR ADM

Entrada*: Atendimento pessoal

20/04/2022 13:46

Requisição

Prazo	Vencimento	Lembrete	Visibilidade
Resposta ao Solicitante	Daqui 30 dias — 20/05/2022	Não configurado	Todos

Segue requisição dispensa de licitação para contratação de empresa especializada -ANGA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI- para o preparo da alimentação escolar.

Janaína Caetano Farias
Estagiaria de administração

Folha de rosto: contém documento físico

Quem já visualizou? 1 pessoa

Visto 2 vezes

Prefeitura de Caçador - Av. Santa Catarina, 195 - Centro CEP: 89500-000 • IDoc • www.idoc.com.br

Impresso em 20/04/2022 13:46:39 por Janaína Caetano Farias - Estagiaria

"Tudo o que um sonho precisa para ser realizado é alguém que acredite que ele possa ser realizado." - Roberto Shinyashiki

IDoc

P. Caçador
27/04/2022

20/04/2022 13:46

181



SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO

REQUISIÇÃO DISPENSA DE LICITACAO

1. OBJETO

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA - **ANGA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI**- NO PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, COM FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS NECESSIDADES APRESENTADAS NO TERMO DE REFERÊNCIA, PARA ATENDER AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, NAS UNIDADES DE ENSINO DE RESPONSABILIDADE DO MUNICÍPIO DE CAÇADOR/SC.

CARD.	TIPO DE CARDÁPIO	Nº DE REFEIÇÕES POR CARDÁPIO	NÚMERO ESTIMADO PARA 2022	DIAS LETIVOS	TOTAL DE CARDÁPIO PERÍODO DE 12 MESES	ANGA	Total
1	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 0 A 4 MESES	5	20	200	4.000	15,07	R\$ 60.280,00
2	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 4 A 6 MESES	5	30	200	6.000	13,93	R\$ 83.580,00
3	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 7 A 11 MESES	5	60	200	12.000	15,53	R\$ 186.360,00
4	EDUCAÇÃO INFANTIL ACIMA DE 1 ANO	4	300	200	60.000	20,68	R\$ 1.240.800,00
5	PRÉ ESCOLA	1	1.064	200	212.800	5,68	R\$ 1.208.704,00
6	ENSINO FUNDAMENTAL, AEE E NOA	1	4855	200	971.000	5,47	R\$ 5.311.370,00
7	LANCHES EXTRAS	1	3000	1	3.000	9,01	R\$ 27.030,00
8	EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS	1	355	200	71.000	6,39	R\$ 453.690,00
9	Integral	4	3000	200	600.000	24,19	R\$ 14.514.000,00
						TOTAL	R\$ 23.085.814,00

JUSTIFICATIVA: Justifica-se a contratação de emergencial para garantir o direito de alimentação escolar para os mais de oito mil alunos matriculados na rede Municipal de Educação em atendimento ao PNAE Programa Nacional de Alimentação Escolar – FNDE no atendimento das necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula e nas situações que houver reforço escolar e atividades complementares que ocorram no contra turno dos estudantes, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis. Este pedido segue motivado em virtude de

rescisão contratual prevista para o dia 21/04/2022 com a empresa Nutriplus Alimentação e Tecnologia LTD em virtude de descumprimento de cláusulas contratuais. Frisa-se que a contratação de alimentação escolar aos alunos do Município é imprescindível, a considerar o dever do Município em ofertar a alimentação escolar e a importância social também de promoção de alimentação às crianças que em alguns casos, muitas vezes, contam com esse momento na sua rotina de alimentação diária.

PRAZO: 3 meses ou até a homologação do novo processo .

VALOR PREVISTO: R\$ 23.085.814,000 anual - R\$ 1.923.817,83 mensal

Valor trimestral: R\$ 5.771.453,49

DATA DA REQUISIÇÃO: 19/04/2022

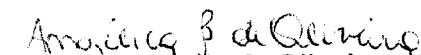
ORÇAMENTÁRIO: PNAE, RECURSOS ORDINÁRIO



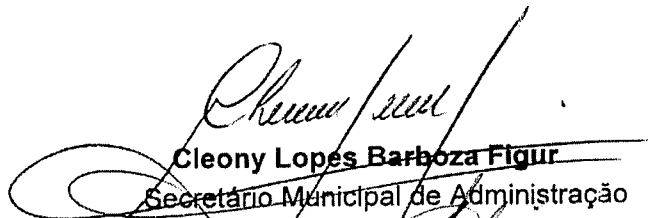
Lenira Cacia Carneiro
Secretária Municipal de Educação



Osório Elias Timmermann
Secretário Municipal da Fazenda



Angelica Beatriz de Oliveira
Fiscal do Processo Educação



Cleony Lopes Barboza Figur
Secretário Municipal de Administração

Alencar Mendes
Prefeito de Caçador



Helton Calisto
GESTOR DO CONTRATO

000093

004

CARD.	TIPO DE CARDÁPIO	Nº DE REFEIÇÕES POR CARDÁPIO	NÚMERO ESTIMADO PARA 2022	DIAS LETIVOS	TOTAL DE CARDÁPIO PERÍODO DE 12 MESES	ANGA	Total
1	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 0 A 4 MESES	5	14	60	4.000 840	15,07	R\$ 12.658,80
2	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 4 A 6 MESES	5	30	60	6.000 1800	13,93	R\$ 25.074,00
3	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 7 A 11 MESES	5	60	60	12.000 3600	15,53	R\$ 55.908,00
4	EDUCAÇÃO INFANTIL ACIMA DE 1 ANO	4	300	60	60.000 18.000	20,68	R\$ 372.240,00
5	PRÉ ESCOLA	1	1.064	60	60.000 212.800	5,68	R\$ 362.611,20
6	ENSINO FUNDAMENTAL, AEE E NOA	1	4855	1	971.000	5,47	R\$ 26.556,85
7	LANCHES EXTRAS	1	1250	60	75.000 3.000	9,01	R\$ 675.750,00
8	EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS	1	82	60	71.000 49.200	6,39	R\$ 31.438,80
9	Integral	4	2900	60	174.000 600.000	24,19	R\$ 4.209.060,00
						TOTAL	R\$ 5.771.297,65

104



**PREFEITURA DE
CAÇADOR**
Desenvolvimento é nosso compromisso

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO

REQUISIÇÃO

1. OBJETO

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, COM FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS NECESSIDADES APRESENTADAS NO TERMO DE REFERÊNCIA, PARA ATENDER AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, NAS UNIDADES DE ENSINO DE RESPONSABILIDADE DO MUNICÍPIO DE CAÇADOR/SC.

CARD.	TIPO DE CARDÁPIO	NÚMERO ESTIMADO PARA 2022	Nº DE REFEIÇÕES POR CARDÁPIO	NÚMERO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS	DIAS LETIVOS	TOTAL DE REFEIÇÕES PERÍODO DE 12 MESES	MEDIA	TOTAL PREVISTO
1	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 0 A 4 MESES	20	5	100	200	20.000	R\$ 3,58	R\$ 71.600,00
2	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 4 A 6 MESES	30	5	150	200	30.000	R\$ 3,53	R\$ 106.000,00
3	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 7 A 11 MESES	60	5	300	200	60.000	R\$ 3,66	R\$ 219.400,00
4	EDUCAÇÃO INFANTIL ACIMA DE 1 ANO	500	4	2000	200	400.000	R\$ 4,36	R\$ 1.744.000,00
5	PRÉ ESCOLA	1.100	1	1100	200	220.000	R\$ 5,78	R\$ 1.270.866,67
6	ENSINO FUNDAMENTAL, AEE E NOA	4.000	1	4.000	200	1.064.200	R\$ 5,63	R\$ 5.994.993,33
7	EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS	20	1	20	200	4000	R\$ 6,05	R\$ 24.186,67
8	Integral	1800	4	7200	200	1.440.000	R\$ 5,41	R\$ 7.790.400,00
								R\$ 17.221.446,67

* considerando para média os menores valores

2. JUSTIFICATIVA

Justificativa-se a contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação escolar para garantir a padronização dos cardápios nas unidades escolares, redução do desperdício com melhor gerenciamento de estoque, agilidade na reposição dos equipamentos e utensílios, reposição de mão de obra imediata e qualificada, melhora da supervisão e acompanhamento dos serviços para atender os alunos com excelência e qualidade na alimentação, respeitando as faixas etárias existentes, tempo de permanência na unidade escolar e existência de patologias específicas. Justifica-se ainda o número do cardápio integral devido a previsão de 50% das escolas tornarem-se integrais nos próximos anos.

A pretensa contratação justifica-se pela complexidade da alimentação escolar, envolvendo liberação de recursos, compra de gêneros alimentícios, insumos, utensílios, equipamentos, materiais de limpeza e higiene, separação e armazenamento nas unidades escolares, preparação e distribuição aos alunos, manutenção dos equipamentos e utensílios, treinamento de pessoal, lembrando sempre a necessidade do cumprimento do controle de qualidade, observando-se as normas da legislação de alimentos estabelecidas pela ANVISA.

E, em um país onde a fome e a desnutrição ainda são graves problemas sociais, trabalhar a educação alimentar escolar é fundamental, uma vez que, para muitas das crianças em situação de vulnerabilidade social, a merenda escolar é o único alimento que recebem durante o dia. Essa realidade reforça ainda mais a importância da escola oferecer refeições mais saudáveis e nutritivas para os alunos.

A alimentação escolar é um importante serviço que o município presta à população escolar, requerendo monitoramento frequente do consumo de alimentos, devendo integrar o conjunto de medidas que, através de levantamentos periódicos, forneça informações para análise diagnóstica do estado de saúde e nutrição de cada aluno.

É no ambiente escolar, que as primeiras fases do desenvolvimento de uma criança são acompanhadas e estimuladas. Promover bons hábitos alimentares nas escolas é trabalhar a favor de uma **melhor aprendizagem**, pois o aluno bem alimentado mostra um potencial maior. Sendo assim, o **consumo de alimentos** de forma adequada leva as crianças ao bom **desempenho escolar** e assegura maior **facilidade de assimilação dos conhecimentos**, além de prevenir uma série de doenças e desequilíbrios futuros, como problemas relacionados ao crescimento, colesterol alto e, também, obesidade infantil.

De acordo com a resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, capítulo I, art. 2º entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

"Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.

Art. 4º O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Art. 5º São diretrizes da Alimentação Escolar:

I - o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar. "

Os cardápios seguidos pelas Unidades de Ensino municipais seguem as exigências do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar). Há também a compra de gêneros alimentícios da Agricultura familiar. Já os alunos que necessitam de alimentação diferenciada por apresentarem alguma restrição alimentar por patologia, possuem o cardápio adaptado de acordo com laudo médico e restrições pertinentes.

3. OBRIGAÇÕES DA EMPRESA VENCEDORA

3.1 A **Empresa Vencedora** deverá constituir e/ou manter no Município de Caçador/SC, espaço físico adequado para atividades administrativas e logísticas inerentes à prestação dos serviços definidos neste Termo de Referência;

3.2 Compor estrutura de trabalho e alocar recursos humanos e materiais adequados para o atendimento pleno dos serviços, de modo que não ocorra interrupção seja por motivo de férias, descanso semanal, greve, licença médica, demissão de empregados ou qualquer outra situação de afastamento de empregados;

3.3 Dispor no mínimo 01 (um/uma) nutricionista **Responsável Técnico(a) - RT**, para coordenar a equipe de nutricionistas que compõe o quadro técnico, com poderes suficientes para representar a **Empresa Vencedora** em tudo que estiver relacionado aos serviços contratados, conforme exigência da Resolução CFN nº 465/2010 do Conselho Federal de Nutricionistas;

3.3.1 O **Responsável Técnico(a) – RT** do contrato deverá permanecer à disposição da CONTRATANTE durante todo o período de funcionamento das Unidades de Ensino, com intuito de suprir na totalidade, todos os problemas relativos ao contrato, que por ventura venham a ocorrer, tais como: reposição e/ou manutenção de equipamentos e utensílios, falta de funcionário responsável pela produção da merenda, entre outros assuntos relacionados ao Termo de Referência;

3.4 Dispor de **Quadro Técnico- QT**, composto por nutricionistas, para atuar diretamente nas Unidades de Ensino, com o objetivo de orientar sobre os procedimentos de manipulação dos gêneros alimentícios, preparação, níveis nutricionais e distribuição das refeições, bem como assegurar que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas, além de garantir que a qualidade dos serviços sigam as orientações descritas;

3.4.1 O Quadro Técnico – QT deverá ser composto, respeitando o quadro abaixo:

Nº de alunos comensais	Nº de Nutricionistas	Carga horária mínima semanal
Até 500	1RT	30 horas

501 a 1.000	1 RT + 1QT	30 horas
1001 a 2.500	1 RT + 2QT	30 horas
2.501 a 5.000	1 RT + 3QT	30 horas
Acima de 5.000	1 RT + 3QT+ 1QT a cada fração de 2.500 alunos	30 horas

3.5 Executar programa de educação nutricional para atender todos os alunos da rede municipal de ensino, com objetivo de promover a saúde e prevenir as doenças decorrentes de maus hábitos alimentares, bem como conscientizá-los a respeito da importância de uma alimentação saudável;

3.6 A **Empresa Vencedora** deverá apresentar, quando solicitado, no prazo de 48 horas a relação de funcionários alocados para a execução do objeto licitado, individualmente, em cada Unidade de Ensino, comunicando, imediatamente, as alterações no quadro de pessoal;

3.7 O número de merendeiras a disposição da Unidade de Ensino, será apurado através da contagem das principais refeições servidas diariamente em cada segmento, sendo que o cálculo será realizado através da média mensal e o número apurado será analisado em parceria (CONTRATANTE e CONTRATADA), para adequações que se façam necessárias;

3.7.1 Nos segmentos e/ou modalidades de: Educação Infantil (creche), e Educação Integral, serão consideradas como principais refeições servidas, o almoço e o jantar;

3.7.2 Nos segmentos e/ou modalidades de: Pré-Escola, Ensino Fundamental e EJA, serão consideradas como principal refeição servida, o lanche servido no turno;

3.8 A quantidade de Merendeiras por refeição e por segmento em cada Unidade de Ensino será definida considerando:

3.8.1 Berçário: Quando o centro de educação infantil possuir lactário com cozinha individualizada, este deverá possuir uma merendeira exclusiva para permanecer neste espaço e produzir as refeições para os alunos deste segmento;

3.8.2 Educação Infantil (creche e pré-escola): 01 (uma) Merendeira para cada 100 refeições (Ex.: de 1 a 100 refeições: 01 merendeira / de 101 a 200 refeições: 02 merendeiras...);

3.8.3 Ensino Fundamental: 01 Merendeira para cada 150 (cento e cinquenta) refeições (Ex.: de 1 a 150 refeições: 01 merendeira / de 151 a 300 refeições: 02 merendeiras...);

3.8.4 Educação de Jovens e Adultos (EJA): 01 Merendeira para cada 150 (cento e cinquenta) refeições (Ex.: de 1 a 150 refeições: 01 merendeira / de 151 a 300 refeições: 02 merendeiras...);

3.8.5 Alunos atendidos em Escolas de Período Integral: 01 Merendeira para cada 150 (cento e cinquenta) refeições (Ex.: de 1 a 150 refeições: 01 merendeira / de 151 a 300 refeições: 02 merendeiras...);

3.9 Disponibilizar merendeiras volante, numa totalidade, que venha suprir o número real necessário para que seja coberta a falta de funcionários responsáveis pela produção de alimentos nas Unidade de Ensino;

3.10 No caso de haver a necessidade de elaboração de cardápios especiais, a **Empresa Vencedora** deverá obrigatoriamente respeitar a dieta/gênero alimentícios encaminhada pelo médico, e fornecer os alimentos no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega do referido atestado médico/nutricionista, a fim de atender a Lei nº 12.982 de 28 de maio de 2014, que determina o provimento de alimentação adequada aos alunos portadores de estado ou condição de saúde específica. Sendo que o cardápio deverá ser igual ou mais próximo possível do cardápio do dia;

3.10.1 Todos os profissionais da **Empresa Vencedora** deverão ser capacitados quanto à dieta alimentar adequada a cada caso específico de necessidade alimentar especial, como celíacos, diabéticos, intolerante à lactose, etc, com permanente vigilância aos gêneros alimentícios, preparo, distribuição e utensílios utilizados. Assim como para a introdução alimentar nos berçários e suas progressões;

3.11 Elaborar e manter atualizado um Manual de Boas Práticas de Manipulação de acordo com as normas da vigilância sanitária, adequando-o ao serviço de alimentação de cada Unidade de Ensino. O manual deverá ser entregue para o Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, até 60 (sessenta) dias após o início do contrato;

3.12 Com relação aos funcionários envolvidos na elaboração e distribuição das refeições, a **Empresa Vencedora** deverá:

3.12.1 Treinar, qualificar, uniformizar e disponibilizar funcionários conforme a necessidade das Unidades de Ensino (o certificado de qualificação deverá ser entregue ao setor de nutrição sempre que solicitado);

3.12.2 Fornecer o uniforme padronizado e equipamentos individuais de segurança (EPI's), sendo que:

3.12.2.1 Os uniformes deverão ser entregues aos funcionários mediante recibo (relação nominal), cuja cópia deverá ser entregue ao contratante, sempre que solicitado;

3.12.2.2 O custo do uniforme não poderá ser repassado ao ocupante do posto de trabalho;

3.12.2.3 Os uniformes deverão ser substituídos tão logo se apresentem em mau estado de conservação;

3.13 Disponibilizar, às suas expensas, todos os materiais de proteção e segurança, sempre que forem considerados indispensáveis, em quantidades adequadas ao número de pessoas empregadas;

3.14 Afastar qualquer de seus funcionários, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, uma vez que forem considerados prejudiciais ao bom desempenho das atividades constantes

neste Termo de Referência, ficando a cargo da **Empresa Vencedora** todos e quaisquer encargos legais, devendo, também, efetuar a **imediata** substituição por outro funcionário, devidamente qualificado;

3.15 Observar a legislação trabalhista, previdenciária, assistenciais, sindicais e sanitárias vigentes, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer tipo de vínculo ou solidariedade empregatícia com a Prefeitura de Caçador;

3.16 Acatar quaisquer ordens e instruções provenientes dos servidores da Secretaria de Educação, primando pelo bom relacionamento entre as partes, fazendo cumprir as normas disciplinares e de segurança impostas pela Prefeitura de Caçador;

3.17 Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Prefeitura, seus empregados, alunos, e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar;

3.18 Apresentar, quando solicitado pela Secretaria de Educação, a seguinte documentação:

3.18.1 Cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na prestação do serviço;

3.18.2 Registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação;

3.18.3 Atestado de saúde ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos); (no ato da contratação encaminhar para o setor de nutrição).

3.18.4 Comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS/PASEP;

3.18.5 Cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso;

3.18.6 Recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo;

3.18.7 Recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias + 1/3 e 13º salário (1ª e 2ª parcelas), quando da época própria, além de salário-família, caso devido, assinado pelo empregado, ou, conforme o artigo 464 da CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador;

3.18.8 Comprovantes de opção e fornecimento do vale transporte quando for o caso;

3.18.9 Comprovantes de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se for o caso, na época própria;

3.18.10 Comprovante de entrega da RAIS e de que o trabalhador dela fez parte;

3.18.11 Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual,

se o serviço assim o exigir;

3.18.12 Comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim.

3.19 Apresentar, havendo rescisão do contrato de trabalho e substituição de um trabalhador por outro, quando solicitado pelo fiscalizador, os seguintes documentos:

3.19.1 Termo de rescisão do contrato de trabalho, devidamente homologado, quando o trabalhador tiver mais de um ano prestando serviços na empresa;

3.19.2 Documento que comprove a concessão de aviso prévio, trabalhado ou indenizado;

3.19.3 Recibo de entrega da comunicação de dispensa e do requerimento do seguro desemprego;

3.19.4 Cópia da guia de recolhimento rescisório do FGTS e da contribuição social;

3.19.5 Cópia do atestado de Saúde, atestando a realização de exame médico demissional.

3.20 Apresentar ao término do contrato em até 30 (trinta) dias, quando solicitado pela Prefeitura Municipal de Caçador:

3.20.1 Cópia da relação dos empregados que atuaram na prestação de serviços no último mês de contrato;

3.20.2 Cópia das rescisões dos contratos de trabalho, dos empregados dispensados;

3.20.3 Cópia autenticada da página da CTPS na qual consta o registro de trabalho para os empregados que permanecerão na empresa.

3.21 Apresentar até o décimo dia útil de cada mês, junto ao setor de nutrição da Secretaria Municipal de Educação, cópia autenticada de toda a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações tributárias, trabalhistas e fundiárias relativas ao mês imediatamente anterior e, em especial, relação dos trabalhadores que prestaram serviços decorrentes do contrato firmado com a Prefeitura de Caçador; comprovante de pagamento de remunerações e salários e respectiva folha de pagamento; comprovante dos recolhimentos de Fundo de Garantia por Tempo de Serviço e respectiva Relação de Empregados; cópia das rescisões contratuais (TRTC); cópia do informe mensal de acidente de trabalho (que apresenta-se obrigatoriamente na Previdência Social), bem como comprovação do pagamentos do 13º salários e férias e, ainda, outros documentos que a CONTRATANTE entender necessários:

3.21.1 Guia de recolhimento das contribuições previdenciárias devidas ao INSS, relativa

ao mês de competência imediatamente anterior, devidamente quitada;

3.21.2 Guia de depósito do FGTS, contendo a relação completa dos empregados, relativamente ao mês de competência anterior, devidamente quitada, e quando contrato temporário, apresentar guia de recolhimento do FGTS e das informações à Previdência Social (GFIP) devidamente quitada e autenticada, indicando o nome do profissional, relativamente ao mês de competência anterior;

3.21.3 Comprovante de pagamento dos salários dos empregados envolvidos no objeto ora contratado, bem como cópia dos cartões ponto;

3.21.4 Relação de todos os funcionários com as respectivas funções;

3.21.5 Cópia da carteira profissional na página do registro de todos os funcionários.

3.22 Comunicar imediatamente o desligamento de funcionário(s) utilizados na execução do contrato, apresentando cópia autenticada da quitação da Rescisão Contratual do empregado demitido, e entregando os documentos necessários à habilitação no seguro-desemprego, quando aplicável, dentro do prazo de 30 (trinta) dias corridos.

4. EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

O prazo para a execução do objeto será de 12 (doze) meses, contados a partir do início dos serviços, conforme a Ordem de Serviço expedida pela Secretaria Municipal de Educação, podendo ser prorrogado a critério da Administração, respeitando o limite legal previsto no art. 57, §II, da Lei nº 8.666/93 e posteriores alterações;

4.1 O Contrato poderá a qualquer tempo, ser aditado para adequações às disposições governamentais aplicáveis à espécie;

4.2 O regime de execução **PARA TODOS OS SEGMENTOS** será na modalidade de preço por refeição por tipo de cardápio (prato feito) especificado no anexo III, de acordo com os critérios estabelecidos neste Termo de Referência e seus anexos;

4.3 Os valores a serem pagos pela CONTRATANTE, referem-se aos cardápios efetivamente servidos;

4.3.1 As refeições não serão contabilizadas caso o cardápio não seja integralmente cumprido;

4.4 A **Empresa Vencedora** deverá manter o cardápio mensal exposto nos refeitórios de todas as Unidades de Ensino;

4.5 As refeições serão preparadas nas cozinhas das Unidades de Ensino relacionadas no Anexo I, no mesmo dia e período do seu consumo (exceto preparações tipo bolo) não podendo ser aproveitados alimentos de um período para o outro, com base em fichas técnicas das preparações, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas;

4.6 As refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a **Empresa Vencedora**.

4.7 A **Empresa Vencedora** deverá coletar amostras da alimentação preparada e distribuída nas Unidades de Ensino, inclusive dos alimentos servidos aos estudantes com necessidades especiais, de acordo com as seguintes orientações:

4.7.1 As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição, antes do início da distribuição;

4.7.2 As amostras deverão ser devidamente identificadas (alimento, data, horário e período em que for servido) e guardadas por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais;

4.7.3 As amostras deverão ser coletadas e guardadas observando os seguintes procedimentos:

- a) amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100 gramas, sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento a -18°C por 72 horas;
- b) amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100ml, sob refrigeração até 4°C por 72 horas.

4.7.4 Em caso de suspeita de intoxicação alimentar, a **Empresa Vencedora** deverá encaminhar para análise amostras de todos os itens servidos e coletados no dia;

4.7.5 Quando o resultado da análise apontar desacordo aos parâmetros exigidos no edital e na legislação vigente, a **Empresa Vencedora** deverá substituir o lote de alimentos em todas as Unidades de Ensino que tiverem estoque;

4.7.6 Todos os custos das análises (laudos) serão de responsabilidade da **Empresa Vencedora** e o resultado deverá ser enviado à CONTRATANTE;

4.8 As nutricionistas/supervisoras contratadas pela **Empresa Vencedora** e que compõe o **Quadro Técnico- QT**, deverão anotar as visitas efetuadas nas Unidades de Ensino, registrando, em livro próprio, qualquer tipo de reclamação ou ocorrência relacionada ao fornecimento das refeições;

4.9 Somente serão permitidos serviços extraordinários aos sábados, domingos e feriados, quando expressamente solicitados e/ou autorizados pelo Gestor do Contrato, por meio de documento oficial que deverá ser encaminhado com antecedência e aprovado pela Diretor de Ensino da Secretaria Municipal de Educação;

4.10 Com relação aos utensílios, equipamentos, mobiliários e instalações, a **Empresa**

Vencedora deverá:

4.10.1 Identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados nas Unidades de Ensino, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Prefeitura, devendo disponibilizar os equipamentos e utensílios mínimos previstos no Anexo V, **pois é de total responsabilidade da contratada equipar toda demanda das cozinhas das Unidades de Ensino;**

4.10.2 Efetuar o conserto, manutenção preventiva, corretiva ou substituição dos utensílios e equipamentos avariados, sendo eles de propriedade da Prefeitura ou de propriedade da empresa;

4.10.3 Garantir o bom estado de conservação dos utensílios das Unidades de Ensino;

4.10.4 Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária;

4.10.5 Informar ao setor de Nutrição - Secretaria Municipal de Educação, sobre as instalações que estejam em desacordo com as normas sanitárias, para que sejam feitas as adequações necessárias;

4.10.6 Retirar, às suas expensas, dos locais de trabalho, os equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de 07 (sete) dias após o término do contrato.

4.11 Com relação aos gêneros e insumos, a **Empresa Vencedora** deverá:

4.11.1 Assegurar o abastecimento das Unidades de Ensino com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade;

4.11.2 Cabe destacar, **que em nenhuma hipótese**, o cardápio elaborado poderá ser alterado sem a supervisão/autorização/conhecimento do Setor de Nutrição deste Órgão;

4.11.3 Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente;

4.11.4 Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições;

4.11.5 Os serviços de manutenção que interferirem na estrutura física predial das Unidades de Ensino serão de responsabilidade da **SME/PMC**.

4.11.6 Providenciar a reposição de gêneros alimentícios extraviados, furtados ou não qualificados, por culpa ou dolo de seus funcionários, bem como, por presença de insetos ou roedores, sem ônus para a contratante;

4.11.7 Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios e gêneros alimentícios, bem como para a higienização pessoal dos manipuladores de alimentos; sendo que estes produtos

devem ser regulamentados pela ANVISA;

- 4.11.8** Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processo de operacionalização do serviço e descrevê-lo no Manual de Boas Práticas para Serviço de Alimentação.

5. ATRIBUIÇÕES DAS MERENDEIRAS

- 5.1** Executar, sob supervisão de nutricionista, os serviços inerentes ao preparo e distribuição de alimentação, selecionando alimentos, preparando refeições e distribuindo-as;
- 5.2** Preparar e servir refeições nos refeitórios, de acordo com os horários determinados nos cardápios;
- 5.3** Seguir os cardápios planejados;
- 5.4** Zelar pela higiene dos locais de armazenamento, conservação e preparo das refeições, limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais peculiares ao trabalho;
- 5.5** Usar todos os dias, uniforme completo e limpo;
- 5.6** Usar calçados fechados todos os dias;
- 5.7** Respeitar as normas de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, atentando para hábitos de higiene pessoal, como:
- 5.7.1** Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- 5.7.2** Não usar adereços (anéis, pulseiras e similares) e realizar a adequada higienização das mãos;
- 5.8** Não fumar em horário de expediente;
- 5.9** Somente terão acesso às cozinhas pessoas autorizadas e devidamente trajadas conforme normas de higiene (touca e uniforme);
- 5.10** Atender com cordialidade os alunos e respectivos profissionais das Unidades de Ensino;
- 5.11** Não manipular alimentos sem a carteira de saúde ou com a mesma vencida;
- 5.12** Não é de competência da merendeira a limpeza do refeitório e transporte do lixo da cozinha para fora da Unidade de Ensino.

6. PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

- 6.1** A Resolução 06 de 8 de maio de 2020, bem como a Lei 11.947/09, onde refere que do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30%

(trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros Alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural;

6.2 Estes gêneros alimentícios serão entregues pelos agricultores familiares, diretamente nas unidades de Ensino, conforme cronograma pré-estabelecido pelo Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, **integrando-se** ao cardápio elaborado em cada unidade de ensino, e posteriormente manipulado pela merendeira da Contratada;

6.3 A **Empresa Vencedora** fica obrigada a receber e utilizar na composição dos cardápios os alimentos provenientes da agricultura familiar, fornecidos pela(s) cooperativa(s)/associação(ões) contratadas;

6.4. Todos os gêneros adquiridos da Agricultura Familiar, utilizados para comporem os cardápios deverão ter seu valor descontado em nota fiscal da CONTRATADA. O valor de desconto será referente ao custo informado na proposta da contratada conforme anexo: "VALORES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS" – anexo VI

6.5. Os gêneros da agricultura serão utilizados de forma prioritária na elaboração das preparações, considerando os mesmos per capita descritos neste termo.

6.5.1 Havendo sobra de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, a CONTRATADA deverá utilizar como extra no cardápio da semana, sem prejuízo ao cardápio estabelecido, mediante prévia comunicação à CONTRATANTE.

6.6. Na hipótese de qualquer impedimento para o fornecimento dos gêneros alimentícios, a CONTRATADA deverá suprir a demanda dessas produtos (ou outro gêneros do mesmo grupo alimentar autorizada pela CONTRATANTE) , para que o fornecimento da alimentação escolar não seja prejudicado, mediante solicitação da CONTRATANTE com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1 Expedir Ordem de Serviço específica para o início do serviço objeto do presente contrato, relativo às Unidades de Ensino, devendo ser assinada no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento, via AR, fax ou e-mail, com as especificações necessárias à perfeita execução dos serviços;

7.2 Acompanhar direta e indiretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas;

7.3 Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecida no presente Edital;

7.4 Ceder os espaços nas Unidades de Ensino onde serão preparadas as refeições, sem ônus para a Contratada;

7.5 Manter as áreas de preparo e distribuição das merendas, das Unidades de Ensino em que os serviços serão prestados em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da vigilância sanitária, bem como efetuar sempre que necessário a desratização e

desinsetização;

7.6 Arcar com as despesas de energia elétrica e água consumidos para o fornecimento das refeições;

7.7 Efetuar, semestralmente ou sempre que necessário, o controle de pragas (desratização e desinsetização) nas áreas de cozinha e estoque das Unidades de Ensino;

7.8 Realizar limpeza da caixa d'água, duas vezes por ano, sendo que o comprovante deverá ficar em lugar público;

7.9 Realizar as adequações estruturais das cozinhas, mediante necessidade de cada Unidades de Ensino;

7.10 Realizar os serviços de manutenção para utilização do gás que interferirem na estrutura física predial das Unidades de Ensino.

8. FISCALIZAÇÃO

8.1 A Prefeitura, por meio da Secretaria Municipal de Educação e seus Gestores, fiscalizarão a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como os serviços, processamento e distribuição da merenda, solicitando à **Empresa Vencedora**, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento;

8.2 No desempenho de suas atividades, é assegurado a Secretaria Municipal de Educação, o direito de verificar a perfeita execução do presente ajuste em todos os termos e condições;

8.3 A Secretaria Municipal de Educação designará o servidor responsável pela supervisão e fiscalização da alimentação para atuar como Fiscal do Contrato;

8.4 Os(as) Diretores(as) das Unidades de Ensino serão orientados sobre procedimento de recebimento de mercadorias, podendo inclusive, rejeitar produtos que não estejam em conformidade com as especificações técnicas contidas neste Termo de Referência;

8.5 Os(as) Diretores(as) das Unidades de Ensino são os responsáveis diretos pelo controle e monitoramento dos serviços prestados pela **Empresa Vencedora** dentro das Unidades de Ensino, devendo sempre reportar-se ao Fiscal do Contrato em casos de irregularidades;

8.6 A ação ou omissão total ou parcial da Secretaria Municipal de Educação não eximirá a **Empresa Vencedora** da responsabilidade de executar o serviço com toda cautela e boa técnica;

8.7 Caberá à Secretaria Municipal de Educação exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial quanto qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a Lei e as disposições do presente Termo de Referência;

8.8 Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Secretaria Municipal de Educação tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto

à aplicação das penalidades previstas no presente Termo de referência e na Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores;

8.9 A Secretaria Municipal de Educação por parte da Administração Municipal de Caçador não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa **Empresa Vencedora** em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada;

8.10 O regime de execução será na modalidade de preço por refeição, por tipo de cardápio (prato feito) especificado no anexo III, de acordo com os critérios estabelecidos neste Termo de Referência e seus anexos;

9. CONDIÇÕES DO PAGAMENTO

9.1 A autorização para a emissão das notas fiscais para o faturamento será realizada por servidor da Secretaria Municipal de Educação, após a conferência das quantidades de consumo.

9.2 Os diretores (as) das unidades de ensino, serão responsáveis pela contagem de consumo da merenda, devendo também;

9.2.1 Acompanhar diariamente o cumprimento do cardápio, conferindo se a quantidade de alimentos é suficiente para atender a todos os alunos;

9.2.2 Realizar a contagem das refeições servidas; registrando o número de merenda consumidas diariamente em todas as refeições, para conferência quinzenal, responsabilizando-se pela assinatura e conferência realizada para posterior pagamento;

9.3 O faturamento será efetuado pela **Empresa Vencedora** quinzenalmente, através de notas fiscais distintas: uma nota fiscal para a prestação de serviços e outra nota fiscal para aquisição de gêneros alimentício, tendo em vista a necessidade da prestação de contas aos órgãos competentes, respeitando a proporcionalidade apresentada na proposta de preços.

9.4 O valor total das duas notas será resultante da soma de todo o consumo realizado na referida quinzena, multiplicado pelo preço unitário contratado;

10. PENALIDADES E RESCISÃO

10.1 **Empresa Vencedora** que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, deixar de cumprir parcial ou totalmente as cláusulas contratuais, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa, cometer fraude fiscal ou atrasar a entrega do material, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Prefeitura de Caçador pelo prazo de até 02 (dois) anos e estará sujeito também à aplicação de multa correspondente a 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor do contrato atualizado por dia de atraso

10.2 A não assinatura do Instrumento Contratual, no prazo estabelecido no edital, ou a desistência da proposta, lance ou oferta, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se a **Empresa Vencedora** às penalidades adiante especificadas que serão aplicadas pela CONTRATANTE e só serão dispensadas nas hipóteses de comprovação anexada aos autos de ocorrência de caso fortuito ou força maior;

10.2.1 Cobrança pelo Município, por via administrativa ou judicial, de multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da proposta;

10.2.2 Suspensões temporárias ao direito de licitar e impedimento de contratar com a Prefeitura de Caçador e cancelamento de seu Certificado de Registro de Cadastro de Fornecedores do Município de Caçador, se houver, pelo período de até 02 (dois) anos;

10.3 Na hipótese de apresentar documentação inverossímil ou de cometer fraude, o licitante deverá sofrer, sem prejuízo da comunicação do ocorrido ao Ministério Público, as sanções adiante previstas, aplicadas cumulativamente:

10.3.1 Declaração de idoneidade enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a Prefeitura de Caçador, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração dos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo de até 05 (cinco) anos;

10.3.2 Desclassificação ou Inabilitação, se a seleção se encontrar em fase de julgamento;

10.3.3 Rescisão do contrato e retenção da garantia de adimplemento contratual, se a contratação já estiver efetuada, procedendo-se à paralisação do fornecimento;

10.4 Pela inexecução total ou parcial da autorização de execução do contrato (nota de empenho), a PREFEITURA poderá garantir a defesa prévia, aplicar as sanções previstas na Lei nº 8.666/93 e alterações. As penalidades serão:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Municipal, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- d) declaração de idoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

10.5 Essas penalidades serão aplicadas a critério da Prefeitura e não excluem a aplicação das outras, quando cabíveis;

10.6 Serão aplicadas as penalidades:

10.6.1 Quando houver recusa injustificada da empresa em retirar a Autorização de Execução do Contrato, ou não a retirar dentro do prazo estabelecido pela prefeitura;

10.6.2 Sempre que verificadas pequenas irregularidades;

10.6.3 Quando houver atraso injustificado na execução do contrato por culpa da

empresa;

10.6.4 Quando não corrigir deficiência apresentada na execução do contrato;

10.6.5 Após a advertência a **Empresa Vencedora** terá o prazo de 24 horas para cumprir as solicitações realizadas pelo Setor de Nutrição da Secretaria de Educação, ficando após este período sujeita a aplicação das penalidades;

10.6.6 A advertência por escrito será aplicada independentemente de outras sanções cabíveis, sempre que se verificarem pequenas irregularidades (subitem 9.6.2). A sua reiteração demandará a aplicação de pena mais elevada, a critério da Prefeitura;

10.6.7 A multa será de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso, incidente sobre faturamento diário da unidade de ensino.

10.6.8 A multa prevista nos itens anteriores não impede que a Prefeitura rescinda unilateralmente a contratação e aplique as outras sanções previstas na Lei;

10.6.9 A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Prefeitura ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente;

10.6.10 A suspensão temporária de contratar com a Administração Municipal ou declaração de inidoneidade para licitar com a Administração Pública será aplicada nos casos de maior gravidade depois de exame por Comissão especialmente designada pelo Prefeito Municipal;

10.6.11 As penalidades previstas não serão relevadas, salvo quando ficar comprovada a ocorrência de situações que se enquadrem no conceito jurídico de força maior ou caso fortuito.

10.7 O contrato deverá ser executado imediatamente após sua homologação.

10.8 O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, a partir de sua homologação.

10.9 Em caso de reajuste de contrato os índices deverão ser sob convenção da categoria para serviços e IPCA para gêneros alimentícios.

11. DA IMPREVISIBILIDADE

Diante da Pandemia Mundial enfrentada no ano de 2020 que acarretou a suspensão de aulas presenciais nas esferas Federal, Estadual e Municipal e consequentemente a interrupção da oferta de merenda escolar, os entes federativos precisaram se adaptar para garantir a segurança alimentar dos alunos matriculados.

- a) Considerando a obrigação de Estados e Municípios de suprir a alimentação dos alunos matriculados na rede de ensino;

- b) Considerando a imprevisibilidade de tais momentos epidemiológicos;
- c) Considerando que podemos enfrentar uma segunda onda do COVID-19;
- d) Considerando até mesmo a imprevisibilidade do surgimento de outro surto causado por qualquer outro tipo de vírus;
- e) Considerando que os planos de ações devem ser tomados com brevidade de forma a garantir a distribuição dos alimentos da merenda escolar, conforme Lei 13.987/2020 sancionada pelo Planalto.

Portanto, estando no estado de Calamidade Pública, causando a suspensão das aulas, fica previsto através deste Termo de Referência a possibilidade de conversão da oferta de merenda escolar em fornecimento de KIT ALIMENTAÇÃO, que deverá ser entregue ao responsável pelo aluno, os kits que deverão ser compostos por alimentos que fazem parte das necessidades básicas diárias sendo esses alimentos já utilizados na merenda, ficando a escolha dessa composição a cargo da contratante. Os mesmos serão de acordo com as exigências do PNAE e os valores serão na mesma média do orçamento mensal já utilizado.

12. DA DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

12.1 Registro ou inscrição na entidade profissional competente, ou seja, no Conselho Regional de Nutrição, que determina o art. 18, do Decreto n.º 84.444/1980, do Conselho Federal de Nutrição e o que estabelece o art. 2º, da Resolução CFN n.º 378/05 que disciplina o assunto;

12.2 Atestado(s) de experiência emitidos em nome da licitante que comprovem que a empresa executou e/ou executa serviço compatível em características e quantidade com o objeto da licitação, permitida a somatória de atestados, todos devidamente registrados no Conselho Regional de Nutrição

12.2.1 Considera-se, para efeitos de compatibilidade e características das atividades anteriormente desempenhadas pela licitante, as atividades de preparo, com o fornecimento de mão de obra e insumos (gêneros alimentícios).

12.2.2 Para efeito de quantidade, a execução deverá equivaler a 60% (sessenta por cento), da quantidade estimada de fornecimento diária.

12.3 Atestado de Visita Técnica (Anexo II), a ser obtido conforme instruções abaixo:

12.3.1 A licitante DEVERÁ vistoriar todas as Unidades Escolares (Anexo I), tendo em vista a complexidade do objeto e que a empresa vencedora deverá, de acordo com as necessidades, efetuar adequações em conformidade com este termo de referência. Ressalte-se que, sem o conhecimento prévio de cada Unidade e suas especialidades, a licitante não terá condições de elaborar uma proposta condizente com as realidades das Unidades Escolares.

12.3.2 A empresa interessada em realizar a visita técnica deverá realizar agendamento, com a no Setor de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação, através dos telefones: (49) 35614900/ (51) 95525662, das 8hs às 17hs, informando o nome e documento da pessoa que representará no ato da visita, a partir do primeiro dia útil

posterior à publicação do edital até o último dia útil anterior a abertura da sessão de licitação.

12.3.3 A realização de visita técnica é condição à participação na presente licitação, ficando, contudo, as licitantes cientes de que, após a apresentação das propostas, não serão admitidas, em hipótese alguma, alegações posteriores no sentido da inviabilidade de cumprir as obrigações, face ao desconhecimento dos serviços e de dificuldades técnicas não previstas.

12.3.4 Na ocasião da vistoria, o(a) diretor(a) da Unidade Educacional ou responsável assinará o atestado de vistoria, que deverá ao final ser apresentado no Setor de Alimentação Escolar que emitirá um único atestado de visita consolidado referente a todas as visitas realizadas.

12.4 Indicação do responsável técnico, com inscrição no CRN, devendo este profissional pertencer ao quadro permanente da licitante, devendo ser feita com a apresentação de um dos seguintes documentos:

- a) Se funcionário: registro na Carteira Profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho;
- b) Se Diretor: através do contrato social ou certidão da Junta Comercial com validade em vigor;
- c) Se profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços: contrato firmado com o profissional até a data limite para entrega dos envelopes.

12.5 Comprovação capacidade técnica profissional: a licitante deverá possuir em seu quadro permanente na data prevista para a abertura das propostas, profissional(is) de nível superior, ou outro devidamente reconhecido pela entidade competente – CRN, detentor(es) de atestado(s) de responsabilidade técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem a execução de serviços semelhantes (preparo e fornecimento de alimentação). Sendo este referente ao responsável técnico indicado no item "12.4".

13 DO VÍNCULO EMPREGATÍCIO

A presente aquisição não gera a CONTRATANTE qualquer vínculo de natureza trabalhista e/ou previdenciária em relação aos empregados e prepostos da(s) **empresa(s) vencedora(s)**, respondendo exclusivamente a(s) mesma(s) por toda e qualquer ação trabalhista e/ou indenizatória por eles propostas, bem como pelo resultado delas.

14 FUNDAMENTO LEGAL

Lei nº 8666/93 e suas alterações;
Lei nº 9.394/96 - Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional;
Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009;
Demais legislações aplicáveis à espécie a ser contratada.

15 VIGÊNCIA

O prazo de vigência deste contrato será de 12 (doze) meses após a sua publicação.

16 É PARTE INTEGRANTE DO PRESENTE, OS SEGUINTE ANEXOS:

- Anexo I – Relação das unidades escolares
- Anexo II – Atestado de vistoria
- Anexo III – Cardápios e Percaptas
- Anexo IV – Relação dos equipamentos e utensílios
- Anexo V – Especificação dos gêneros
- Anexo VI – Valores dos gêneros
- Anexo VII – Modelo de Pedido de Orçamento

Lenira Cacia Carneiro
Secretária Municipal de Educação

Cleony Lopes Barboza Figur
Secretário Municipal de Administração

Osório Elias Timmermann
Secretário Municipal da Fazenda

Alencar Mendes
Prefeito Municipal de Caçador

Angelica Beatriz de Oliveira
Fical do Processo Educação

Helton Calisto
GESTOR DO CONTRATO



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAÇADOR/SC.
A/C
DRA. ANGÉLICA DE OLIVEIRA

COTAÇÃO

A empresa **ANGÁ ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI**, inscrita no CNPJ sob o n.é 11.282.223/0001-05, com sede na Avenida Pereira Barreto, 1395, 5.  andar, Paraíso, Santo André, por meio de seu representante legal, vem através de instrumento e, em atenção a vossa solicitação, **APRESENTAR** a cotação de preços para o fornecimento da merenda escolar, conforme segue abaixo:

CARD.	TIPO DE CARDÁPIO	N� DE REFEIÇÕES POR CARDÁPIO	NÚMERO DE ALUNOS	QTDE DE DIAS LETIVOS	VALOR UNITÁRIO DO CARDÁPIO	VALOR TOTAL
1	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 0 A 4 MESES	5	20	200	R\$ 15,07	R\$ 60.280,00
2	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 4 A 6 MESES	5	30	200	R\$ 13,93	R\$ 83.580,00
3	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 7 A 11 MESES	5	60	200	R\$ 15,53	R\$ 186.360,00
4	EDUCAÇÃO INFANTIL ACIMA DE 1 ANO	4	300	200	R\$ 20,68	R\$ 1.240.800,00
5	PRÉ ESCOLA	1	1.064	200	R\$ 5,68	R\$ 1.208.704,00
6	ENSINO FUNDAMENTAL, AEE E NOA	1	4.855	200	R\$ 5,47	R\$ 5.311.370,00
7	LANCHES EXTRAS	1	3.000	200	R\$ 9,01	R\$ 5.406.000,00
8	EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS	1	355	200	R\$ 6,39	R\$ 453.690,00
9	EDUCAÇÃO INTEGRAL	4	2.027	200	R\$ 24,19	R\$ 9.806.626,00

VALOR TOTAL para 200 dias letivos: R\$ 23.757.410,00 (Vinte e três milhões, setecentos e cinquenta e sete mil, quatrocentos e dez reais)

VALOR TOTAL mensal: R\$ 1.979.784.17 (Um milhão, novecentos e setenta e novo mil, setecentos e oitenta e quatro reais e dezessete centavos)

Cabreúva/SP para Caçador/SP, 04 de abril de 2022

Angá Alimentação e Serviços Eireli.

CARDÁPIO	TIPO DO CARDÁPIO	Nº DE REFEIÇÕES POR CARDÁPIO	NÚMERO DE ALUNOS	TOTAL EM REFEIÇÕES POR CARDÁPIO
1	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 0 A 4 MESES	5	70	100
2	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 04 A 06 MESES	5	30	150
3	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 07 A 11 MESES	5	60	300
4	EDUCAÇÃO INFANTIL ACIMA DE 1 ANO	4	500	2000
5	PRÉ ESCOLA	1	1100	1100
6	ENSINO FUNDAMENTAL AEE E NOA	1	5321	5321
7	LANCHES HORA EXTRA	1	0	0
8	EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS	1	322	322
9	EDUCAÇÃO INTEGRAL	4	2700	10800

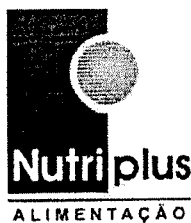
CARDÁPIO	SERVIÇO / HORÁRIO	Volumes diários segundo a sexta-feira	TOTAL POR CARDÁPIO POR DIA	PREÇO DE VENDA UNITÁRIO	Valores totais diários
CARD1	desjejum 0 a 04 meses	20	100	R\$ 6,40	R\$ 128,00
	colecção 0 a 04 meses	20		R\$ 6,40	R\$ 128,00
	almoço 0 a 04 meses	20		R\$ 6,40	R\$ 128,00
	lanche da tarde 0 a 04 meses	20		R\$ 6,40	R\$ 128,00
	jantar 0 a 04 meses	20		R\$ 6,40	R\$ 128,00
CARD2	desjejum 04 a 06 meses	30	160	R\$ 3,25	R\$ 97,50
	colecção 04 a 06 meses	30		R\$ 6,80	R\$ 204,00
	almoço 04 a 06 meses	30		R\$ 9,65	R\$ 289,50
	lanche da tarde 04 a 06 meses	30		R\$ 6,40	R\$ 192,00
	jantar 04 a 06 meses	30		R\$ 6,80	R\$ 396,00
CARD3	desjejum 07 a 11 meses	60	300	R\$ 9,85	R\$ 591,00
	colecção 07 a 11 meses	60		R\$ 7,40	R\$ 444,00
	almoço 07 a 11 meses	60		R\$ 9,85	R\$ 591,00
	lanche da tarde 07 a 11 meses	60		R\$ 7,40	R\$ 444,00
	jantar 07 a 11 meses	60		R\$ 6,83	R\$ 3.415,00
CARD4	acima de 1 ano desjejum	600	2.000	R\$ 9,95	R\$ 4.975,00
	acima de 1 ano almoço	600		R\$ 9,65	R\$ 4.825,00
	acima de 1 ano lanche da tarde	600		R\$ 9,95	R\$ 4.975,00
	acima de 1 ano jantar	600		R\$ 9,95	R\$ 5.472,50
	pré escola almoço	600		R\$ 9,95	R\$ 5.472,50
CARD5	pré escola jantar	600	1.100	R\$ 9,95	R\$ 26.467,00
CARD6	fundamental almoço	2.860	5.320	R\$ 9,95	R\$ 26.467,00
CARD6	fundamental jantar	2.860		R\$ 9,95	R\$ 26.467,00
CARD7	lanche extras	-	Não consideramos neste primeiro orçamento, pois depende da saída destes produtos, volume exato por dia influencia diretamente no valor, este produto poderá ser atendido pela Expert, porém com maiores informações a respeito, para orçamento assertivo.		R\$ -
CARD8	juv. adultos manhã	161	322	R\$ 9,95	R\$ 1.601,95
	juv. adultos tarde	161		R\$ 9,95	R\$ 1.601,95
CARD9	Café da manhã	2.700	10.800	R\$ 6,60	R\$ 23.220,00
	almoço	2.700		R\$ 9,95	R\$ 26.865,00
	lanche 1	2.700		R\$ 5,90	R\$ 15.930,00
	lanche 2	2.700		R\$ 5,90	R\$ 15.930,00
Total de refeições por dia			20.092	valor diário	R\$ 171.298,90
			Total do contrato para 200 dias letivos	bruto e quatro mil e duzentos e cinquenta e cinco mil, setecentos e oitenta e sete reais	R\$ 34.259.780,00

Mão de obra	21 nutricionistas, 336 profissionais de atendimento
Condições gerais	faturamento mensal, com vencimento 30 dias após a emissão Investimento estimado em R\$ 735.000,00 Prazo contratual de 12 meses



Cláudio Froth
Gerente

Você pode e deve contratar conosco
Telefone: (11) 3071-1100
Nosso endereço: Rua da Liberdade, 100 - Jd. do Paraíso - São Paulo - SP



Salto, 17 de fevereiro 2022.

A
PREFEITURA MUNICIPL DE CAÇADOR
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

REF: SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO

Prezada Senhora Karina do N. Zardo

Em atenção a sua solicitação, a **Nutriplus Alimentação e Tecnologia Ltda.**, inscrita sob o CNPJ nº 49.254.634/0001-60, encaminha seu preço, para o fornecimento de alimentação escolar, conforme segue:

CARD.	TIPO DE CARDÁPIO	REFEIÇÕES POR CARDÁPIO	Nº DE REFEIÇÕES	NÚMEROS DE ALUNOS	VALOR R\$	TOTAL DIA
1	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 0 A 4 MESES	Desjejum	1	20	R\$ 3,81	R\$ 76,20
		Colação	1	20	R\$ 3,81	R\$ 76,20
		Almoço	1	20	R\$ 3,81	R\$ 76,20
		Lanche Tarde	1	20	R\$ 3,81	R\$ 76,20
		Jantar	1	20	R\$ 3,81	R\$ 76,20
2	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 4 A 6 MESES	Desjejum	1	30	R\$ 3,81	R\$ 114,30
		Colação	1	30	R\$ 1,60	R\$ 48,00
		Almoço	1	30	R\$ 5,72	R\$ 171,60
		Lanche Tarde	1	30	R\$ 4,11	R\$ 123,30
		Jantar	1	30	R\$ 3,81	R\$ 114,30
3	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 7 A 11 MESES	Desjejum	1	60	R\$ 4,11	R\$ 246,60
		Colação	1	60	R\$ 3,81	R\$ 228,60
		Almoço	1	60	R\$ 4,27	R\$ 256,20
		Lanche Tarde	1	60	R\$ 4,11	R\$ 246,60
		Jantar	1	60	R\$ 3,10	R\$ 186,00
4	EDUCAÇÃO INFANTIL ACIMA DE 1 ANO	Desjejum	1	500	R\$ 4,80	R\$ 2.400,00
		Almoço	1	500	R\$ 5,90	R\$ 2.950,00
		Lanche Tarde	1	500	R\$ 4,00	R\$ 2.000,00
		Jantar	1	500	R\$ 4,90	R\$ 2.450,00
5	PRÉ ESCOLA		1	1.100	R\$ 5,88	R\$ 6.468,00
6	ENSINO FUNDAMENTAL, AEE E NOA		1	5.321	R\$ 5,54	R\$ 29.478,34
7	LANCHES EXTRAS		1	3.000	R\$ 5,74	R\$ 17.220,00
8	EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS		1	322	R\$ 5,22	R\$ 1.680,84
9	EDUCAÇÃO INTEGRAL	Cafê da Manhã	1	2.700	R\$ 4,44	R\$ 11.988,00
		Almoço	1	2.700	R\$ 8,00	R\$ 21.600,00
		Lanche 1	1	2.700	R\$ 4,43	R\$ 11.961,00
		Lache 2	1	2.700	R\$ 4,43	R\$ 11.961,00
TOTAL DIA						R\$ 124.273,68

VALOR TOTAL 200 DIAS LETIVOS: R\$ 24.854.736,00 (vinte e quatro milhões oitocentos e cinquenta e quatro mil setecentos e trinta e seis reais)

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 DIAS

Atenciosamente.

NUTRIPLUS ALIMENTAÇÃO E TECNOLOGIA LTDA.
MARCIO MILIONI - Sócio-Diretor

Rua Novik, 221 – Distrito Industrial, Salto/SP – CEP 13.329-620 – 11 4602.7200 / 4602.9300
www.nutriplus.com.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAÇADOR
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Caçador – Santa Catarina

At. Sra. Angélica de Oliveira (Nutricionista)
 Cotação para auxílio abertura de processo de licitação

Conforme solicitado, segue cotação quanto ao fornecimento de Alimentação Escolar terceirizada para o Município de Caçador/SC.

Objeto:

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, COM FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS NECESSIDADES APRESENTADAS NO TERMO DE REFERÊNCIA, PARA ATENDER AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, NAS UNIDADES DE ENSINO DE RESPONSABILIDADE DO MUNICÍPIO DE CAÇADOR/SC.

Apresentamos valores, com base nas informações repassadas para cotação, sem visita técnica realizada.

TIPO DE CARDÁPIO	Nº DE REFEIÇÕES POR CARDÁPIO	NÚMERO DE ALUNOS	VALOR UNITÁRIO DO CARDÁPIO	DIA	QTDE DE DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL ANO
EDUCAÇÃO INFANTIL DE 0 A 4 MESES	5	20	R\$ 19,62	R\$ 392,40	200	R\$ 78.480,00
EDUCAÇÃO INFANTIL DE 4 A 6 MESES	5	30	R\$ 19,62	R\$ 588,60	200	R\$ 117.720,00
EDUCAÇÃO INFANTIL DE 7 A 11 MESES	5	60	R\$ 19,98	R\$ 1.198,80	200	R\$ 239.760,00
EDUCAÇÃO INFANTIL ACIMA DE 1 ANO	4	300	R\$ 20,19	R\$ 6.057,00	200	R\$ 1.211.400,00
PRÉ ESCOLA	1	1.064	R\$ 5,77	R\$ 6.139,28	200	R\$ 1.227.856,00
ENSINO FUNDAMENTAL, AEE E NOA	1	4.855	R\$ 5,89	R\$ 28.595,95	200	R\$ 5.719.190,00
LANCHES EXTRAS	1	3.000	R\$ 9,17	R\$ 27.510,00	200	R\$ 5.502.000,00
EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS	1	355	R\$ 6,53	R\$ 2.318,15	200	R\$ 463.630,00
EDUCAÇÃO INTEGRAL	4	2.027	R\$ 23,74	R\$ 48.120,98	200	R\$ 9.624.196,00
				R\$ 120.921,16		R\$ 24.184.232,00

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias

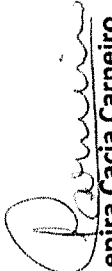
Araucária/PR, 05 de abril de 2022.

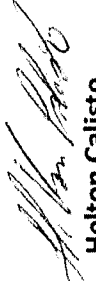
Carlos Humberto de Souza
 Diretor Presidente

CARLOS HUMBERTO
DE
SOUZA:39396800953

Assinado de forma digital por CARLOS HUMBERTO DE SOUZA:39396800953
 DN: c=BR, o=ICP-Brasil, ou=VideoConferencia, ou=03558029000181, ou=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, ou=RFB e-CPF A3, ou=(em branco), cn=CARLOS HUMBERTO DE SOUZA:39396800953
 Dados: 2022.04.05 14:20:52 -03'00'

CARD.	TIPO DE CARDÁPIO	NÚMERO ESTIMADO PARA 2022	Nº DE REFEIÇÕES POR CARDÁPIO	NÚMERO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS	DIAS LETIVOS	TOTAL DE REFEIÇÕES PERÍODO DE 12 MESES	ANGA	Risotolão dia	Nutriplus	EXPRTH	Média	Total
1	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 0 A 4 MESES	20	5	100	200	20000	3,01	3,92	3,81	6,4	R\$ 4,71	R\$ 94.200,00
2	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 4 A 6 MESES	30	5	150	200	30000	2,78	3,92	3,9	6,5	R\$ 4,28	R\$ 128.250,00
3	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 7 A 11 MESES	60	5	300	200	60000	3,10	3,99	3,88	8,22	R\$ 5,36	R\$ 321.800,00
4	EDUCAÇÃO INFANTIL ACIMA DE 1 ANO	500	4	2000	200	400.000	5,17	3,99	3,92	9,09	R\$ 5,54	R\$ 2.217.000,00
5	PRÉ ESCOLA	1.100	1	1100	200	220000	5,68	5,77	5,88	9,95	R\$ 6,82	R\$ 1.500.400,00
6	ENSINO FUNDAMENTAL, AEE E NOA	5.323	1	5.323	200	1.064.200	5,47	5,89	5,54	9,95	R\$ 6,71	R\$ 7.143.442,50
7	LANCHES EXTRAS	3000	0	0	1	3000	9,01	9,17	5,74		R\$ 7,97	R\$ 23.920,00
8	EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS	322	1	322	200	60400	6,39	6,53	5,22	9,95	R\$ 7,02	R\$ 424.159,00
9	Integral	3750	4	15000	200	3.000.000	6,04	5,93	4,26	7,58	R\$ 5,95	R\$ 17.857.500,00
												R\$ 29.710.671,50


Lenira Cacia Carneiro
 Secretária Municipal de Educação


Helton Calisto
 Gestor do Contrato

Angélica Beatriz de Oliveira
 Fiscal do Processo Educação



**PREFEITURA DE
CAÇADOR**

Desenvolvimento e nosso compromisso

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO

000118

029

Ofício GAB. SEC. EDUC. nº 59/2022

Caçador, 18 de abril de 2022.

À Senhora
PATRÍCIA FONSECA
Setor de Licitação
Prefeitura de Caçador - SC

Nesta

Assunto: Solicitação de contratação emergencial de empresa fornecedora de alimentos e mão de obra de alimentação escolar

Prezada Senhora,

Cumprimentando-a cordialmente, nos dirigimos a Vossa Senhoria para solicitar a contratação emergencial de empresa fornecedora de alimentos e mão de obra de alimentação escolar. A presente solicitação justifica-se pela continuidade dos serviços de alimentação nas unidades escolares municipais, visando atender a uma situação emergencial com previsão de duração até a devida homologação de novo processo licitatório.

O objeto desta contratação emergencial é garantir o direito de alimentação escolar para os mais de oito mil alunos matriculados na Rede Municipal de Educação em atendimento ao PNAE Programa Nacional de Alimentação Escolar – FNDE no atendimento das necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula e nas situações que houver reforço escolar e atividades complementares que ocorram no contra turno dos estudantes, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Este pedido segue motivado em virtude de rescisão contratual prevista para o dia 21/04/2022 com a empresa Nutriplus Alimentação e Tecnologia LTDA em virtude de descumprimento de cláusulas contratuais.

Destacamos que para continuidade das aulas, a alimentação escolar é determinante, conforme citado anteriormente, para a frequência, permanência e participação dos estudantes em todas as ações e situações de aprendizagem ofertadas nas diversas unidades escolares da rede municipal de educação.

Frisa-se que a contratação de alimentação escolar aos alunos do município é imprescindível, a considerar o dever do município em ofertar a alimentação escolar e a importância social também de promoção de alimento às crianças que em alguns casos, muitas vezes, contam com esse momento na sua rotina de alimentação diária.

Rua Porto União, 152 / Centro / 89500-151 / Caçador / SC / Fone: (49) 3561.4900
E-mail: semec@cacador.sc.gov.br

029

**PREFEITURA DE
CAÇADOR***Desenvolvimento e qualidade comprometidos*SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO

Destaca-se que o contrato administrativo nº 07/2019 que vigora no município com o objetivo similar a pretensa contratação será encerrado em 21/04/2022 e a ausência na prestação de serviço de alimentação escolar acarretará danos a todos os educandos matriculados.

Seguem orçamentos em anexo para análise ratificando a importância da prestação de serviços por parte da empresa que apresente o menor preço dentre os valores ofertados.

Sem mais para o momento, apresentamos os protestos de respeito e estima.

Atenciosamente,

Lenira de Cácia Carneiro
Secretária Municipal de Educação

COMUNICAÇÃO INTERNA

Nº 29/2022

Data: 20/04/2022

De:	CGE - Secretaria Municipal de Educação
Para:	Departamento de Licitações
Assunto:	Justificativa – Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação escolar

Saudações

Solicitamos a contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação escolar em caráter de urgência para atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação, tendo em vista o encerramento de contrato com a empresa Nutriplus Alimentação e Tecnologia LTDA.

Sabe-se que a Prefeitura Municipal de Caçador, por força da sua natureza jurídica, se sujeita a todos os trâmites licitatórios para compras ou prestação de serviços à municipalidade, tendo em vista a utilização de recursos provenientes da Fazenda Pública. É bem de perceber, todavia, que nem sempre é possível instaurar-se um procedimento licitatório, ou que, ainda que instaurado, a sua conclusão demanda tempo, o que não se dispõe em virtude da urgência de atendimento (o que ocorre no presente caso!). A regra é licitar; no entanto, a Lei no 8.666/93 excepciona casos em que esta é dispensável, dispensada ou inexigível. A dispensa da licitação pressupõe uma situação em que, sendo viável a licitação, poderá a Administração deixar de fazê-la em razão do interesse do serviço. Trata-se, portanto, de uma faculdade, podendo vir a se tornar uma obrigação, principalmente diante das circunstâncias do caso concreto e da altivez dos bens jurídicos a serem protegidos.

Em primeiro plano, na caracterização da situação emergencial, verifica-se o encerramento do Contrato Administrativo nº 07/2019 em virtude de incompatibilidade por parte da empresa contratada com as obrigações assumidas no tocante às condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, situação que, indubitavelmente, afeta a continuidade do oferecimento da merenda escolar desenvolvido pela Secretaria Municipal de Educação.

Observa-se, também, a caracterização da situação de emergência uma vez que o oferecimento de merenda escolar visa o atendimento dos estudantes em todo município, oferecendo refeição diária com o intuito de inclusão social, diminuição da fome e redução da evasão escolar e, estando sem alimentos para alcançar seu objetivo, não pode parar e retirar a que talvez seja única refeição digna que esses alunos possuem no dia.

Dessa forma, o aguardo para a realização e finalização do certame licitatório, que normalmente demanda tempo para sua conclusão, seria inviável em vista da situação de emergência a que nos reportamos o que, por consequência, inviabilizaria a continuidade na prestação do serviço.

Diante disso e considerando o direito social básico à educação, deve este Município agir em defesa de seus munícipes, para garantir educação aos mesmos, em atenção ao princípio fundante constitucional, previsto no art. 6º da Carta Magna de 1988, com a redação dada pela Emenda Constitucional nº 26, de 2000, e corolário da cidadania, que assim estabeleceu: "São direitos sociais a educação, a saúde, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição."

Finalmente, no estabelecimento como dever do Estado a educação, a Constituição Cidadã de 1988 determinou: Art. 208. *O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de: (...) VII - atendimento ao educando, no ensino fundamental, através de programas suplementares de material didático escolar, transporte, **alimentação** e assistência à saúde.*

Destarte, resta clara, portanto, a necessidade da contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios por parte da Prefeitura Municipal de Caçador, por ser de extrema relevância pública e decorrente diretas das obrigações do Município para com seus cidadãos, em especial alunos.

Assim, devemos, ainda, encarar a questão da pretendida contratação em dois pontos básicos e cruciais: ser estabelecida exclusivamente à luz do interesse público e visar à realização do bem comum. Em não havendo a merenda escolar, indubitavelmente, haverá a evasão escolar e, por conseguinte, o colapso sócio educacional aos alunos já atendidos, até mesmo com a redução do IDH, por conta dessa evasão. E, assim, podemos constatar, que ambos se fazem presentes no objeto da contratação, pois o fim ao qual se destina a contratação, qual seja a operacionalização e continuidade do fornecimento de merenda escolar, possui, inegavelmente, interesse público.

A situação emergencial, portanto, existe e a presente dispensa tem por fim proteger todos os estudantes do município, garantindo, assim, seu direito básico à alimentação, princípio fundante constitucional e corolário da cidadania previsto no já aqui mencionado art. 6º da Carta Magna.

Importante destacar que foram apresentados quatro orçamentos para a prestação dos serviços, e, dentre esses, a empresa Angá Alimentação e Serviços Eireli foi a empresa que ofereceu o menor preço.

Atenciosamente,



HELTON CALISTO
Coordenador Geral de Educação



Prefeitura Municipal de Caçador

Avenida Santa Catarina, 195 - Centro - 89.500-124 - Caçador/ SC
CNPJ: 83.074.302/0001-31
<http://www.cacador.sc.gov.br>

administracao@cacador.sc.gov.br

000122

033

Usuário: Claudete Maraffon

Chave de Autenticação Digital
2121-6058-072

Página
1 / 1

Certidão de Bloqueio Orçamentário da Despesa

Data de movimento: 27/04/2022

Sequência: 7376229

Sequência estornada:

Número: 54158

Unidade gestora: 1 - Prefeitura Municipal de Caçador

Orgão orçam.: 2000 - CHEFIA DO EXECUTIVO

Un. orçam.: 2005 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Função: 12 - Educação

Subfunção: 306 - Alimentação e Nutrição

Programa: 12 - EDUCAÇÃO

Ação: 2.24 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR

Despesa: 96 - 3.3.90.00.00 - Aplicações Diretas

Valor: R\$ 620.324,31

Id-Us: 0.1.00

Fonte recurso: 100 - Recursos Ordinários

Importa este movimento o valor de: seiscentos e vinte mil e trezentos e vinte e quatro reais e trinta e um centavos

Fundamento:

Ementa:

Convênio:

Compra/Contr.:

Compra direta:

Licitação:

Pré-empenho:

Objetivo:

Movimentos Contábeis

Débitos		Créditos	
Orçamentário		Orçamentário	
6.2.2.1.1 - CREDITO DISPONÍVEL	620.324,31	6.2.2.1.2.01.02.01 - Crédito bloqueado (reserva de saldo)	620.324,31

Histórico: Bloqueio Orçamentário da Despesa

Complemento: BLOQUEIO DA DESPESA CONFORME SOLICITAÇÃO MEMORANDO 8.282/2022 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E PROTOCOLO Nº 10.587/2022 - DISPENSA DE LICITAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA - ANGA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI - PARA O PREPARO DA MERENDA ESCOLAR.

ORDENADOR DA DESPESA
SECRETÁRIO MUNICIPAL

SÉRGIO INHAIA
Contador
CRC-SC 028.242/O-2

**PREFEITURA DE
CAÇADOR***Desenvolvimento é nosso compromisso***SECRETARIA
DE ADMINISTRAÇÃO****TERMO DE RENUMERAÇÃO DE FOLHAS**

Certifico para os devidos fins que, na presente data, renumerei as folhas do Processo n. **88/2022** a partir da folha n. **34**, em razão de problemas na ordem numérica.

Caçador (SC), 13 de junho de 2022.

Setor de Licitações e Contratos Administrativos



MUNICÍPIO de CAÇADOR
PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

PARECER Nº 113/2022

**ASSUNTO: CONTRATAÇÃO POR DISPENSA DE LICITAÇÃO – PRESTAÇÃO DE
SERVIÇOS NO PREPARO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**
Protocolo nº 10.587/2022

A Diretoria de Licitações e Contratos encaminha para parecer pedido efetuado pela Secretaria Municipal de Educação, quanto a contratação emergencial de empresa para assumir os serviços relacionados ao preparo e fornecimento de alimentação escolar, em virtude de suspensão do contrato administrativo 07/2019, e possível rescisão contratual, ante o descumprimento das obrigações contratuais pela atual contratada, conforme justificativa anexa a requisição.

É o sucinto relatório. Passo ao Parecer¹:

Primeiramente, cumpre destacar que o parecer caracteriza-se como um ato opinativo. No âmbito jurídico, sobretudo na Administração Pública, o parecer denominado de parecer jurídico, surge na maioria dos casos, de uma consulta realizada por órgãos ou agentes públicos. A opinião do parecerista exterioriza-se a partir da emissão do respectivo parecer jurídico, do qual em regra, não vincula o administrador, possuindo este a discricionariedade de seguir a opinião disposta ou não.

Assim, de regra, o parecer consubstancia uma opinião técnica, pessoal do emitente, ou seja, reflete apenas um juízo de valor, não vinculando o administrador, que tem a competência decisória, para praticar o ato administrativo de acordo ou não com o sugerido pelo consultor jurídico. Sendo atos diversos, o parecer jurídico e o ato próprio e discricionário praticado pela autoridade competente.

¹ Os pareceres, quando emitidos por órgão técnico ou pessoa física habilitada da Administração, são manifestações técnicas sobre assunto submetido a uma análise objetiva, de caráter meramente opinativo. (BRAZ, Petrólio. *Direito Municipal na Constituição*. Leme:LED, 2003, pág.273).



MUNICÍPIO de CAÇADOR
PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

000125
035
070

Neste sentido, tem-se que o parecer jurídico concretiza-se, seja a pedido do administrador ou por exigência legal para aclarar e nortear o administrador que pode segui-lo ou ignorá-lo, quando da prática de determinado ato administrativo.

Como bem salientado por Maria Sylvia Zanella Di Pietro, "o parecer não possui efeito normativo por si mesmo [...]. É o despacho dessa autoridade que dá efeito normativo ao parecer"².

Dito isso, passamos a análise do mérito.

O art. 24 da Lei nº 8.666/93, que institui normas para licitações e contratos da Administração Pública, prevê, taxativamente, as hipóteses em que a licitação pode ser dispensada, disciplinando no inciso IV:

Art. 24. É dispensável a licitação:
(...)

IV - nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para os bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias consecutivos e ininterruptos, contados da ocorrência da emergência ou calamidade, vedada a prorrogação dos respectivos contratos.

O gestor público ao decidir pela não realização de licitação, deve ter redobrada cautela, em especial no caso específico das contratações diretas emergenciais, quando a necessidade de atendimento é imediata a certos interesses, para o que deve restar demonstrado que a demora em realizar a prestação dos serviços produziria risco de sacrifício de valores tutelados pelo ordenamento jurídico. Como a licitação pressupõe certa demora para seu trâmite, submeter a contratação ao processo licitatório propiciaria a concretização do sacrifício a esses valores. A simples descontinuidade na prestação dos serviços não justifica, em tese, a realização de contrato emergencial. Compõem a situação de emergência certa dose de imprevisibilidade da situação e a existência de risco em potencial a pessoas ou coisas, que requerem urgência de atendimento.

² Di Pietro, Maria Sylvia Zanella. Direito Administrativo: Atlas, 2012. p. 239
Av. Santa Catarina, 195 - 89500-000 Caçador SC - fone 49 3666-2400 - WWW.cacador.sc.gov.br



Estado de São Paulo

Prefeitura Municipal de Votorantim – “Capital do Cimento”

Secretaria de Administração

Departamento de Compras, Licitações e Contratos

Edital Retificado de Pregão Eletrônico nº 098/2023

ANEXO XIV – PLANILHA ANALÍTICA DE CUSTOS

PLANILHA DE CUSTOS MÃO DE OBRA	
Declaramos que a proposta foi elaborada com base no Salário Normativo de R\$ 1641,98	
Obs.: Informar a Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho utilizado para a formulação da proposta: CIRCULAR 2023/2024 - SINDIREFEIÇÕES TS SOROCABA	
CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO: CIRCULAR 2023/2024 - SINDIREFEIÇÕES TS SOROCABA	

Módulo 1
FUNÇÃO: MERENDEIRA

1	Composição da Remuneração	Quantidade funcionários	Valor Unit.	Valor Total
A	Salário-Base	210	R\$ 1.641,98	R\$ 344.815,80
D	Adicional Noturno	0	R\$ -	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida	0	R\$ -	R\$ -
F	Adicional de Hora Extra no Feriado Trabalhado	0	R\$ -	R\$ -
G	Outros (especificar)	0	R\$ -	R\$ -
Total			R\$ 1.641,98	R\$ 344.815,80

11.282.223/0001-057
IE. 626.864.300-110
ANGÁ ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS


Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias

2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário	R\$ 136,83
B	Férias e Adicional de Férias	R\$ 182,44
Total		R\$ 319,27

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	R\$ 328,40
B	Salário Educação	2,50%	R\$ 41,05
C	SAT	3,00%	R\$ 49,26
D	SESC ou SESI	1,50%	R\$ 24,63
E	SENAI - SENAC	1,00%	R\$ 16,42
F	SEBRAE	0,60%	R\$ 9,85
G	INCRA	0,20%	R\$ 3,28
H	FGTS	8,00%	R\$ 131,36
		36,80%	R\$ 604,25

Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.

2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	R\$ 121,48
B	Auxílio-Refeição/Alimentação	R\$ 357,58
C	Cesta básica	R\$ 190,54
D	Assistência Médica e Familiar	R\$ 90,00
E	Assistência Odontológica	R\$ 24,63
F	Outros (especificar)	-
Total		R\$ 784,23

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários

2	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	R\$ 319,27
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	R\$ 604,25
2.3	Benefícios Mensais e Diários	R\$ 784,23
Total		R\$ 1.707,75

11.282.223/0001-05
IE. 626/864.300-110
ANGÁ ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS

**Módulo 3 - Provisão para Rescisão**

3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	R\$ 37,27
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	R\$ 2,98
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado	R\$ 55,17
D	Aviso Prévio Trabalhado	R\$ 31,49
E	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado	R\$ 11,59
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado	R\$ 1,01
Total		R\$ 139,51

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO

	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor R\$
A	Composição da Remuneração	R\$ 1.641,98
B	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	R\$ R\$ 319,27
C	GPS, FGTS e outras contribuições	R\$ R\$ 604,25
D	Benefícios Mensais e Diários	R\$ R\$ 784,23
E	Ausências Legais	R\$ R\$ 156,53
F	Provisão para Rescisão	R\$ R\$ 139,51
		R\$ 3.645,77

Submódulo 4.1 - Ausências Legais

4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Férias	R\$ 136,83
B	Ausências Legais	R\$ 3,28
C	Licença Paternidade	R\$ 1,64
D	Ausência por acidente de trabalho	R\$ 9,85
E	Afastamento Maternidade	R\$ 4,93
F	Outros (especificar)	R\$ -
Total		R\$ 156,53

11.282.223/0001-05
IE. 626/864.300-110
ANGÁ ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS



FUNÇÃO : NUTRICIONISTA

1	Composição da Remuneração	Quantidade funcionários	Valor Unit.	Valor Total
A	Salário-Base	8	R\$ 3.851,61	R\$ 30.812,88
D	Adicional Noturno	0	R\$ -	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida	0	R\$ -	R\$ -
F	Adicional de Hora Extra no Feriado Trabalho	0	R\$ -	R\$ -
G	Outros (especificar)	0	R\$ -	R\$ -
Total			R\$ 3.851,61	R\$ 30.812,88

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários

Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias

2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário	R\$ 320,97
B	Férias e Adicional de Férias	R\$ 427,96
Total		R\$ 748,93

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	R\$ 770,32
B	Salário Educação	2,50%	R\$ 96,29
C	SAT	3,00%	R\$ 115,55
D	SESC ou Sesi	1,50%	R\$ 57,77
E	SENAI - SENAC	1,00%	R\$ 38,52
F	SEBRAE	0,60%	R\$ 23,11
G	INCRA	0,20%	R\$ 7,70
H	FGTS	8,00%	R\$ 308,13
		36,80%	R\$ 1.417,39

Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.

2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	R\$ -
B	Auxílio-Refeição/Alimentação	R\$ 335,48
C	Cesta básica	R\$ 168,44
D	Assistência Médica e Familiar	R\$ 90,00
E	Assistência Odontológica	R\$ 57,77
F	Outros (especificar)	-
Total		R\$ 651,69

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários

2	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	R\$ 748,93
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	R\$ 1.417,39
2.3	Benefícios Mensais e Diários	R\$ 651,69
Total		R\$ 2.818,01

11.282.223/0001-05

Matriz: Rua Braz Lopes Filho, nº 74 – Pavimento Térreo, Bairro Centro – Cabreúva – São Paulo – SP – CEP: 02636-000 – Fone: (11) 4118-1818

ANGÁ ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS

67/69

**Módulo 3 - Provisão para Rescisão**

3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	R\$ 87,43
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	R\$ 6,99
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado	R\$ 129,41
D	Aviso Prévio Trabalhado	R\$ 73,87
E	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado	R\$ 27,18
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado	R\$ 2,36
Total		R\$ 327,24

Submódulo 4.1 - Ausências Legais

4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Férias	R\$ 320,97
B	Ausências Legais	R\$ 7,70
C	Licença Paternidade	R\$ 3,85
D	Ausência por acidente de trabalho	R\$ 23,11
E	Afastamento Maternidade	R\$ 11,55
F	Outros (especificar)	R\$ -
Total		R\$ 367,18

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO

	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor R\$
A	Composição da Remuneração	R\$ 3.851,61
B	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	R\$ R\$ 748,93
C	GPS, FGTS e outras contribuições	R\$ R\$ 1.417,39
D	Benefícios Mensais e Diários	R\$ R\$ 651,69
E	Ausências Legais	R\$ R\$ 367,18
F	Provisão para Rescisão	R\$ R\$ 327,24
		R\$ 7.364,04

11.282.223/0001-05
IE. 626/864.300-110
ANGÁ ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS



MÃO DE OBRA MENSAL				
A	MERENDEIRAS	210	3.645,77	765.611,70
B	NUTRICIONISTAS	8	7.364,04	58.912,32
				824.524,02

Módulo 5 - Insumos Diversos

5	Insumos Diversos	Valor mensal (R\$)
A	Uniformes	R\$ 6.105,09
B	Materiais de limpeza	R\$ 18.865,00
C	EPI'S	R\$ 2.586,21
D	Gás de cozinha	R\$ 32.532,50
E	Manutenção	R\$ 9.817,50
F	Equipamentos	R\$ 13.121,52
G	Outros (especificar)	-
Total		R\$ 83.027,82

A	MÃO DE OBRA (mensal)	R\$ 824.524,02
B	INSUMOS (mensal)	R\$ 83.027,82
		R\$ 907.551,84

Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro

6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos	3,00%	R\$ 27.226,56
B	Lucro	8,65%	R\$ 78.511,68
C	Tributos		
	C.1. Tributos Federais (especificar)	3,65%	R\$ 40.487,23
	C.2. Tributos Estaduais (especificar)	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (especificar)	5,00%	R\$ 55.461,96
Total		8,65%	R\$ 201.687,43
TOTAL			
A	Soma módulos 1+2+3+4		R\$ 824.524,02
B	Módulo 5 - Insumos Diversos		R\$ 83.027,82
C	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro		R\$ 201.687,43
Valor Total mensal			R\$ 1.109.239,27
Valor Total anual			R\$ 13.310.871,24

Cabreúva/SP, 04 de dezembro 2023.

Angá Alimentação e Serviços Ltda
 CNPJ nº 11.282.223/0001-05
 Francine Singh - Procuradora
 CPF nº 192.445.208-18

11.282.223/0001-05

IE. 626.864.300-110

ANGÁ ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS



MUNICÍPIO de CAÇADOR
PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

Marçal Justen Filho, ensina que para a dispensa de licitação com fulcro no art. 24, inciso IV, incumbe à administração pública avaliar a presença de dois requisitos: primeiro deles é a demonstração concreta e efetiva da potencialidade de dano, deve ser evidenciada a urgência da situação concreta e efetiva, não se tratando de urgência simplesmente teórica. A expressão prejuízo deve ser interpretada com cautela, por comportar significações muito amplas. Não é qualquer prejuízo que autoriza dispensa de licitação, o mesmo deverá ser irreparável. Cabe comprovar se a contratação imediata evitará prejuízos que não possam ser recompostos posteriormente. O comprometimento à segurança significa o risco de destruição ou de sequelas à integridade física ou mental de pessoas ou, quanto a bens, o risco de seu perecimento ou deterioração.

O segundo requisito é a demonstração de que a contratação é via adequada e efetiva para eliminar o risco, a contratação imediata apenas será admissível se evidenciado que será instrumento adequado e eficiente para eliminar o risco.

Nota-se que a lei permite em casos excepcionais que seja realizada a contratação direta, o que deve ser justificado de forma clara e evidente, não sendo qualquer situação capaz de permitir a referida contratação. Ademais, a continuidade administrativa é um dos objetivos a serem perseguidos pela Administração Pública, independentemente da mudança de sua gestão, de forma a não prejudicar os atendimentos básicos à população, o que, justifica a presente dispensa. O próprio Tribunal de Contas da União, em orientações anteriores, asseverava que "a contratação direta com fundamento em situação emergencial deve decorrer de evento incerto e imprevisível, e não da falta de planejamento ou desídia administrativa do gestor"³.

Nesse interim vejamos o posicionamento do Tribunal de Contas da União - TCU, consubstanciada na Decisão no 347/94 - Plenário, que estabeleceu pressupostos da aplicação do caso de dispensa preconizado no art. 24, inciso IV, da Lei nº 8.666/93, a saber:

- a.1) que a situação adversa, dada como de emergência ou de calamidade pública, não se tenha originado, total ou parcialmente, da falta de planejamento, da desídia administrativa ou da má gestão dos recursos disponíveis, ou seja, que ela não possa, em alguma medida, ser atribuída à

³ TCU, Acórdão 3267/2007, Primeira Câmara. Sessão 16/10/2007.

203



MUNICÍPIO de CAÇADOR
PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

culpa ou dolo do agente público que tinha o dever de agir para prevenir a ocorrência de tal situação;

a.2) que exista urgência concreta e efetiva do atendimento à situação decorrente do estado emergencial ou calamitoso, visando afastar risco de danos a bens ou à saúde ou à vida de pessoas;

a.3) que o risco, além de concreto e efetivamente provável, se mostre iminente e especialmente gravoso;

a.4) que a imediata efetivação, por meio de contratação com terceiro, de determinadas obras, serviços ou compras, segundo as especificações e quantitativos tecnicamente apurados, seja o meio adequado, efetivo e eficiente de afastar o risco iminente detectado.

Verifica-se no presente caso, que a Secretaria Municipal de Educação visa dar continuidade ao fornecimento da alimentação escolar a todos os alunos da rede municipal de ensino, ante a necessidade de suspensão do contrato administrativo nº 07/2019, por razões de descumprimento das obrigações contratuais da atual contratada, que tem inviabilizado a continuidade da prestação dos serviços. Conclui-se portanto que a imediata contratação para atender a demanda supre as necessidades no momento, afastando os riscos iminentes, sem isso, seria deixar os alunos da rede municipal à mingua esperando que se concretize processo licitatório para que se viabilize o fornecimento da alimentação escolar de forma ordenada.

Ressalta-se que a contratação direta somente pode abarcar os serviços necessários ao atendimento da situação emergência. A Administração somente está autorizada a contratar, por dispensa, os bens ou serviços estritamente necessários ao afastamento da situação emergencial, o que, aparentemente, é explicitado no caso em tela.

Por fim, da análise da documentação acostada aos autos, verifica-se não haver comprovação relativa a qualificação técnica da empresa a ser contratada, levando-se em consideração os documentos de habilitação exigidos quando da contratação oriunda do edital de Pregão Presencial 151/2018, quais sejam:

5.2.4 – Qualificação Técnica:

a) A licitante deverá comprovar possuir em seu quadro de funcionários, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior - profissional nutricionista - devidamente reconhecido pela entidade competente (CRN – Conselho Regional de Nutricionistas), detentor de atestado de responsabilidade técnica emitido pelo CRN e atestado de capacidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, limitadas estas exclusivamente às parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto da licitação, quais sejam, prestação de serviços de preparo de refeição,

Obs: A comprovação de inclusão no Quadro Permanente, ao qual se refere esta alínea deverá ser realizada pela apresentação de cópia do contrato de trabalho



MUNICÍPIO de CAÇADOR
PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

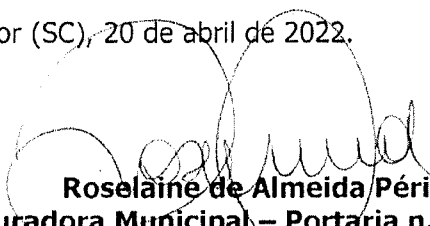
do profissional, cópia do contrato de prestação de serviços regido pela legislação civil, ou cópia do Contrato Social da empresa e que conste o profissional integrante da sociedade. No caso de substituição deste profissional, durante a execução do contrato, a Administração deverá ser comunicada e os documentos referentes ao novo profissional, encaminhados ao departamento competente.

b) Atestado de Capacidade Técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa tenha prestado serviços com características semelhantes ao objeto da presente Licitação, demonstrando que a empresa proponente possui experiência anterior satisfatória e bom desempenho.

Posto isso, frisando-se que a presente análise é feita sob o prisma estritamente jurídico-formal, não adentrando, portanto, na análise da conveniência e oportunidade dos atos praticados, nem em aspectos de natureza eminentemente técnica, sendo de responsabilidade do setor competente as informações/declarações prestadas, com base nas quais esta análise jurídica foi realizada, não encontramos óbice a celebração do ajuste, por dispensa de licitação, com fulcro no art. 24, IV, da Lei 8.666/93, desde que demonstrados cumprimento de todos os requisitos legais necessários a configurar a legitimidade do ato.

Sendo estas as considerações que nos parecem pertinentes à presente questão, sem embargo de eventuais opiniões divergentes que possam existir. É o nosso parecer, S.M.J.

Caçador (SC), 20 de abril de 2022.


Roselaine de Almeida Périgo
Procuradora Municipal – Portaria n. 11.132/02
OAB/SC 12.903

106



000135

039

034

Prefeitura Municipal de Caçador

Estado de Santa Catarina

Dispensa e Inexigibilidade

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:

Razão Social: ANGÁ ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI
Nome de Fantasia: ANGÁ ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI
Endereço: Avenida Vereador Jose Donato, 567, sala 05
Bairro: Jacaré
Município: Cabreúva
Estado: São Paulo
CEP: 13.318-000
Fone/Fax: (11) 4118-1818
CNPJ: 11.282.223/0001-05
Inscrição Estadual: 233.070.019.111
Inscrição do Município: 10011889
E-mail: francine.singh@grupoanga.com.br

Cabreúva/SP, 13 de abril de 2022.

SILVANA SILVA

LEMONS:17838830818

Assinado de forma digital por SILVANA
SILVA LEMOS:17838830818
Dados: 2022.04.20 09:13:34 -03'00'

Angá Alimentação e Serviços Eireli
Silvana Silva Lemos – Administradora
RG nº 22.970.316-1 SSP/SP

11.282.223/0001-05
IE: 233.070.019.111
ANGÁ ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI



**PREFEITURA DE
CAÇADOR**
Educação

Coordenadoria de Compras <compras.educacao@cacador.edu.sc.gov.br>

000136

Curso para formação de Gestores Equipe Sme e Direção

035

20 de abril de 2022 10:27

Francine Singh <francine.singh@grupoanga.com.br>

Para: Coordenadoria de Compras <compras.educacao@cacador.edu.sc.gov.br>

Cc: Licitação1 <licitacao1@multiaction.com.br>

Olá!

Segue dados bancários para pagamento:

Angá Alimentação e Serviços Eireli

CNPJ nº 11.282.223/0001-05

Banco Santander S/A

Nº Banco 033

Agência 3554

Conta Corrente 13008029-0

At.te.

Francine Singh

☎ (11) 4118-1818 | 📧 ()

<http://www.grupoanga.com.br/>



Grupo Angá

Alimentando Saudáveis Relações

[Texto das mensagens anteriores oculto]



Prefeitura Municipal de Caçador

Estado de Santa Catarina

Dispensa e Inexigibilidade

ANEXO NECESSÁRIO PARA DISPENSA E INEXIGIBILIDADE

Art. 7  São direitos dos trabalhadores urbanos e rurais, além de outros que visem à melhoria de sua condição social:

XXXIII – proib  o de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos;

Declaração de Cumprimento do Disposto no Inciso XXXIII do Art. 7  da Constituição Federal e da Lei n.é 9.854.

A empresa ANGÁ ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI, inscrita no CNPJ sob o n  11.282.223/0001-05, inscrição estadual n  233.070.019.111, inscrição municipal n  1001889, com sede Avenida Vereador Jose Donato, 567, sala 05, Bairro Jacaré, na cidade de Cabreúva, Estado de São Paulo, CEP 13318-000 por intermédio de sua administradora, a Sra. Silvana Silva Lemos, portador(a) da Carteira de Identidade n.  22.970.316-1 SSP/SP e do CPF n.  178.388.308-18, DECLARA, para fins do disposto no inc. V do art.27 da Lei n.é 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

(*Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

Cabreúva/SP, 13 de abril de 2022.

11.282.223/0001-05
TE. 526.864.300-110

SILVANA SILVA
LE MOS;17838830818

Assinado de forma digital por
SILVANA SILVA
LE MOS;17838830818
Dados: 2022.04.20 09:15:55 -03'00'

ANGÁ ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI

Angá Alimentação e Serviços Eireli
Silvana Silva Lemos – Administradora
RG n  22.970.316-1 SSP/SP



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

000138

NÚMERO DE INSCRIÇÃO 11.282.223/0001-05 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA 22/10/2009
NOME EMPRESARIAL ANGA ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI		
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) *****		PORTE DEMAIS
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 56.20-1-01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 56.20-1-02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê 56.11-2-03 - Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares 56.20-1-03 - Cantinas - serviços de alimentação privativos 46.37-1-99 - Comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente 46.49-4-08 - Comércio atacadista de produtos de higiene, limpeza e conservação domiciliar 78.10-8-00 - Seleção e agenciamento de mão-de-obra 82.99-7-99 - Outras atividades de serviços prestados principalmente às empresas não especificadas anteriormente 49.30-2-01 - Transporte rodoviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças, municipal 49.30-2-02 - Transporte rodoviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças, Intermunicipal, interestadual e internacional 56.11-2-01 - Restaurantes e similares		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 230-5 - Empresa Individual de Responsabilidade Limitada (de Natureza Empresária)		
LOGRADOURO 1 AV VEREADOR JOSE DONATO	NÚMERO 567	COMPLEMENTO SALA 05
CEP 13.318-000	BAIRRO/DISTRITO JACARE	MUNICÍPIO CABREUVA
UF SP		
ENDEREÇO ELETRÔNICO CADASTRO@GRUPOANGA.COM.BR		TELEFONE (11) 4118-1818
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****		
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA		DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 22/10/2009
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL		
SITUAÇÃO ESPECIAL *****		DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 1.863, de 27 de dezembro de 2018.

Emitido no dia 05/04/2022 às 11:07:29 (data e hora de Brasília).

Página: 1/1

124

JUCESP

043 038

13 10 21

000139

02

ANGA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI

CNPJ nº 11.282.223/0001-05

NIRE 3560287802-0

INSTRUMENTO PARTICULAR DE ALTERAÇÃO DO ATO CONSTITUTIVO

- 5ª Alteração -

Pelo presente instrumento particular, as partes:

ANGÁ ADMINISTRAÇÃO E PARTICIPAÇÕES S/A, sociedade por ações devidamente registrada na JUCESP sob NIRE nº 3530047471-6 em sessão de 16.01.2015 e no CNPJ sob nº 21.693.986/0001-00, com sede social no Município de cidade de Sorocaba, Estado de São Paulo na Rua Joaquim Gregório de Oliveira nº 1.021 / Sala 01 – Jardim Nogueira – CEP: 18065-385, representada por sua Diretora Presidente Sra. **SILVANA SILVA LEMOS**, brasileira, casada no regime de comunhão parcial de bens, nascida em 12/08/1973, empresária, portadora do RG nº 22.970.316-1 SSP/SP, inscrita no CPF sob o nº 178.388.308-18, residente e domiciliada na cidade de Santo André, Estado de São Paulo, na Rua Cristóvão Colombo nº. 600 / Apto 214 / Torre 1 – Jardim América – CEP 09110-160, titular da Empresa Individual de Responsabilidade Limitada que gira no Município de Cabreúva, Estado de São Paulo na Avenida Vereador José Donato, 567 / Sala 05 – Bairro Jacaré – 13318-000, sob a denominação social de **ANGA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI**, inscrita no CNPJ sob nº 11.282.223/0001-05 e sua constituição devidamente registrada na Junta Comercial do Estado de São Paulo sob nº 3560287802-0 em sessão dia 22/08/2019, resolve, alterar parcialmente, o ato constitutivo da empresa, conforme as cláusulas e condições seguintes:

- 1) Retifica-se a redação da Cláusula 2ª da Consolidação da 4ª alteração do Ato Constitutivo da empresa, registrada na Jucesp sob nº 397.046/21-2 em 03 de setembro de 2021, em decorrência da extinção da filial 03 deliberada no referido ato, passando a contar da seguinte forma:

“Cláusula 2ª - O objeto social da empresa é o Fornecimento de refeições coletivas, merendas e alimentação; serviços de refeição, nutrição e dietética; serviços de

JUCESP

044

039

13 10 21

000140

02

educação alimentar; serviços de alimentação para eventos e recepções – bufê, administração de restaurantes e lanchonetes; exploração de cantinas; fornecimento de gêneros alimentícios, materiais de limpeza, higiene e descartáveis, seleção e agenciamento de mão de obra, com fornecimento de mão de obra especializada e não especializada de qualquer natureza e transporte rodoviário de cargas em geral, exceto perigosas (CNAEs 5620101, 5620102, 5611203, 5611201, 5620103, 4637199, 4649408, 7810800 e 8299799, 4930201 e 4930202)."

- 2) Por fim, em razão das alterações promovidas neste instrumento, a titular resolve proceder à consolidação do Ato Constitutivo conforme segue abaixo:

ANGA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI

CNPJ nº 11.282.223/0001-05

NIRE 3560287802-0

INSTRUMENTO PARTICULAR DE CONSOLIDAÇÃO DO ATO CONSTITUTIVO

- 5ª Alteração -

Pelo presente instrumento particular:

ANGÁ ADMINISTRAÇÃO E PARTICIPAÇÕES S/A, sociedade por ações devidamente registrada na JUCESP sob NIRE nº 3530047471-6 em sessão de 16.01.2015 e no CNPJ sob nº 21.693.986/0001-00, com sede social no Município de cidade de Sorocaba, Estado de São Paulo na Rua Joaquim Gregório de Oliveira nº 1.021 / Sala 01 – Jardim Nogueira – CEP: 18065-385, representada por sua Diretora Presidente Sra. **SILVANA SILVA LEMOS**, brasileira, casada no regime de comunhão parcial de bens, nascida em 12/08/1973, empresária, portadora do RG nº 22.970.316-1 SSP/SP, inscrita no CPF sob o nº 178.388.308-18, residente e domiciliada na cidade de Santo André, Estado de São Paulo, na Rua Cristóvão Colombo nº. 600 / Apto 214 / Torre 1 – Jardim América – CEP 09110-160, titular da Empresa Individual de Responsabilidade Limitada que gira no Município de Cabreúva, Estado de São Paulo na Avenida Vereador José Donato, 567 / Sala 05 – Bairro Jacaré – 13318-000, sob a denominação social de **ANGA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI**, inscrita no CNPJ sob nº 11.282.223/0001-05 e sua constituição

JUL 2019
13 10 21
02

045 . 040

000141

devidamente registrada na Junta Comercial do Estado de São Paulo sob nº 3560287802-0 em sessão dia 22/08/2019, resolve, consolidar, o ato constitutivo da empresa, conforme as cláusulas e condições seguintes:

Cláusula 1ª - A empresa gira sob a denominação de **ANGA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI**. A empresa se reveste sob a forma de Empresa Individual de Responsabilidade Limitada, regulada pelo Código Civil Brasileiro, acrescido pelas alterações trazidas pela Lei nº 12.441, de 11/07/2011.

Cláusula 2ª - O objeto social da empresa é o Fornecimento de refeições coletivas, merendas e alimentação; serviços de refeição, nutrição e dietética; serviços de educação alimentar; serviços de alimentação para eventos e recepções – bufê, administração de restaurantes e lanchonetes; exploração de cantinas; fornecimento de gêneros alimentícios, materiais de limpeza, higiene e descartáveis, seleção e agenciamento de mão de obra, com fornecimento de mão de obra especializada e não especializada de qualquer natureza e transporte rodoviário de cargas em geral, exceto perigosas (CNAEs 5620101, 5620102, 5611203, 5611201, 5620103, 4637199, 4649408, 7810800 e 8299799, 4930201 e 4930202).

Cláusula 3ª - A empresa tem sede e foro no Município de Cabreúva, Estado de São Paulo na **Avenida Vereador José Donato, 567 / Sala 05 – Bairro Jacaré – 13318-000**.

Parágrafo único - A empresa poderá constituir filiais, escritórios e agências em qualquer parte do território nacional e no exterior.

Cláusula 4ª – O prazo de duração é indeterminado.

Cláusula 5ª - O capital subscrito e integralizado em moeda corrente nacional pelo seu titular **ANGÁ ADMINISTRAÇÃO E PARTICIPAÇÕES S/A**. é de R\$ 5.300.000,00 (cinco milhões e trezentos mil reais).

Parágrafo único - A responsabilidade da titular é restrita ao valor do capital, respondendo exclusivamente pela integralização do capital, e não respondendo subsidiariamente pelas obrigações da empresa.

JUCESP

046

041

13 10 21

000142

02

Cláusula 6ª - Ao término de cada exercício social, em 31 de dezembro de cada ano, os administradores prestarão contas justificadas de sua administração, procedendo à elaboração do inventário, balanço patrimonial e balanço de resultado econômico, cabendo a titular os lucros e perdas apurados. Nos quatro meses seguintes ao término do exercício social, a titular deliberará sobre as contas e designará administradores quando for o caso.

Cláusula 7ª - A administração da empresa será exercida pela Sra. **SILVANA SILVA LEMOS**, brasileira, casada no regime de comunhão parcial de bens, nascida em 12/08/1973, empresária, portadora do RG nº 22.970.316-1 SSP/SP, inscrita no CPF sob o nº 178.388.308-18, residente e domiciliada na cidade de Santo André, Estado de São Paulo, na Rua Cristóvão Colombo nº. 600 / Apto 214 / Torre 1 – Jardim América – CEP 09110-160, a qual ficará incumbida de exercer **isoladamente todos os atos** pertinentes e necessários ao exercício das atividades ora assumidas, bem como, de representá-la judicial e extrajudicialmente, ativa e passivamente, perante todas as repartições e instituições financeiras, podendo constituir procuradores, desde que as procurações outorgadas identifiquem expressamente os poderes outorgados e, com exceção daquelas com poderes 'ad judícia', contenham prazo de validade determinado. Fica vedado, no entanto, o uso do nome empresarial em atividades estranhas ao interesse da empresa.

Cláusula 8ª – Competirá a titular deliberar a respeito das seguintes matérias, sem prejuízo das demais matérias que lhe sejam atribuídas por lei, autorizando previamente os administradores, por escrito, para a prática dos atos necessários à execução de tais deliberações:

- (i) aprovação de distribuição de lucros, pagamento de dividendos e/ou juros sobre o capital próprio;
- (ii) concessão de empréstimos a terceiros ou de qualquer garantia em relação a obrigações de terceiros;
- (iii) aquisição ou venda de participação pela empresa em qualquer sociedade, associação ou consórcio;

JUL 20

000143

13 10 21

02

- (iv) aquisição, venda, cessão ou transferência de qualquer ativo da empresa;
- (v) criação de qualquer ônus ou gravame, de qualquer natureza, sobre quaisquer bens ou ativos da empresa;
- (vi) aprovação de qualquer operação entre a empresa e sua titular, administradores, funcionários ou qualquer pessoa física ou jurídica que, direta ou indiretamente, controle, seja controlada por, ou esteja sob o controle comum com, tal titular, administrador ou funcionário;
- (vii) deliberação sobre a remuneração individual dos administradores e empregados da empresa, dentro do limite anual estabelecido na deliberação por escrito, e de outros benefícios que possam ser atribuídos aos administradores e empregados da empresa;
- (viii) eleição e destituição dos administradores, fixando as atribuições dos seus membros;
- (ix) escolha e destituição dos auditores independentes da empresa;
- (x) prorrogação do prazo de duração da empresa, a cessação do seu estado de liquidação e a autorização aos administradores para confessar falência ou requerer a recuperação judicial ou extrajudicial;
- (xi) abertura e encerramento de filiais, agências e escritórios.
- (xii) aprovação de qualquer operação cujo valor seja superior a R\$ 100.000,00 (cem mil reais).

Cláusula 9ª – A titular poderá fixar uma retirada mensal, a título de ‘pro-labore’, para os administradores, observadas as disposições regulamentares pertinentes.

Cláusula 10ª - A morte, retirada, falência ou interdição da titular não implicará na dissolução da empresa, que continuará suas atividades com os herdeiros do falecido, o curador do interditado ou o responsável legal. Não sendo possível ou inexistindo

8

257

JUCESP
13 10 21
02

interesses destes, o valor de seus haveres será apurado e liquidado com base na situação patrimonial da empresa, à data da resolução, verificada em balanço especialmente levantado para essa finalidade.

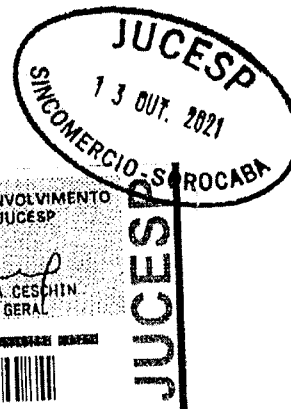
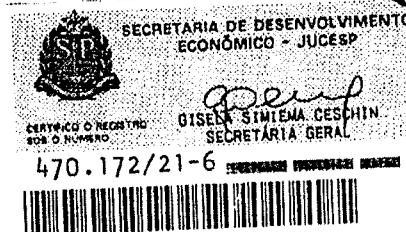
Cláusula 11ª - Os administradores declaram, sob as penas da lei e em conformidade com o art. 1.011, §1º da Lei 10.046/2002, que não estão impedidos de exercer a administração da empresa, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrarem sob os efeitos dela a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, a fé pública ou a propriedade.

Cláusula 12ª - Fica eleito o foro da comarca de Cabreúva/SP, com exclusão de quaisquer outros, para o exercício e o cumprimento dos direitos e obrigações resultantes deste ato.

E por estarem assim justos e contratados assinam o presente instrumento em 3 (três) vias de igual teor e forma.

Cabreúva/SP, 23 de setembro de 2021.

ANGÁ ADMINISTRAÇÃO E PARTICIPAÇÕES S/A
por Silvana Silva Lemos



**CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE DO ESTADO DE SÃO PAULO****CERTIDÃO DE HABILITAÇÃO PROFISSIONAL**
Nº 2022/027744

O CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE DO ESTADO DE SÃO PAULO certifica que o(a) profissional identificado(a) no presente documento encontra-se habilitado para o exercício da profissão contábil.

IDENTIFICAÇÃO DO REGISTRO

NOME.....:	RAPHAEL MACHADO DA CUNHA
REGISTRO.....:	1SP331931/O-3
CATEGORIA	CONTADOR
CPF	397.306.518-76

A falsificação deste documento constitui-se em crime previsto no Código Penal Brasileiro, sujeitando o autor à respectiva ação penal.

Emissão: São Paulo, 04/03/2022 às 08:52:10

Válido até: 02/06/2022

Código de Controle: 0885.6551.2922.0850

Para verificar a autenticidade deste documento, consulte o site do CRCSP.

136

BALANÇO PATRIMONIAL



Entidade: ANGA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI

Período da Escrituração: 01/01/2021 a 31/12/2021

CNPJ: 11.282.223/0001-05

Número de Ordem do Livro: 24

Período Selecionado: 01 de Janeiro de 2021 a 31 de Dezembro de 2021

ANGA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
ATIVO		R\$ 12.612.065,35	R\$ 9.645.563,87
ATIVO CIRCULANTE		R\$ 10.220.307,63	R\$ 8.416.334,11
Caixa / Bancos		R\$ 1.932,24	R\$ 2.167,69
Aplicações Curto Prazo		R\$ 19.688,61	R\$ 4.462,39
Duplicatas a Receber		R\$ 8.981.045,05	R\$ 7.577.955,32
Estoques		R\$ 403.293,65	R\$ 752.556,04
Adiantamentos		R\$ 269.070,86	R\$ 39.888,34
Empréstimos		R\$ 508.362,33	R\$ (0,00)
Impostos a Recuperar		R\$ 24.559,48	R\$ 24.559,48
Outras Contas do Ativo Circulante		R\$ 12.355,41	R\$ 14.744,85
ATIVO NÃO CIRCULANTE		R\$ 2.391.757,72	R\$ 1.229.229,76
REALIZAVEL A LONGO PRAZO		R\$ 1.729.909,73	R\$ 753.311,96
Depósitos Judiciais		R\$ 52.909,73	R\$ 13.311,96
(-) Clientes Longo Prazo		R\$ (0,00)	R\$ (0,00)
Mutuo entre coligadas		R\$ 937.000,00	R\$ (0,00)
(-) Investimento para Empresas		R\$ (0,00)	R\$ (0,00)
Investimento Aporte para Empresas		R\$ 740.000,00	R\$ 740.000,00
Imobilizado		R\$ 622.339,87	R\$ 436.409,68
Imobilizado em Operação		R\$ 2.677.982,99	R\$ 2.333.417,04
(-) (-) Depreciação Acumulada		R\$ (2.055.643,12)	R\$ (1.897.007,36)
Intangíveis		R\$ 39.508,12	R\$ 39.508,12
Intangíveis		R\$ 39.508,12	R\$ 39.508,12
(-) (-) Amortização de Intangíveis		R\$ (0,00)	R\$ (0,00)
PASSIVO		R\$ 12.612.065,35	R\$ 9.645.563,87
PASSIVO CIRCULANTE		R\$ 1.508.451,67	R\$ 1.491.509,96
Fornecedores		R\$ 104.902,62	R\$ 49.195,47
Financiamento a Curto Prazo		R\$ 658.559,61	R\$ 718.048,22
Obrigações Trabalhistas		R\$ 5.227,86	R\$ 27.906,26
Obrigações Tributárias		R\$ 715.566,30	R\$ 673.669,04
Outras Contas a Pagar		R\$ 0,00	R\$ 136,20
Provisões Trabalhistas		R\$ 24.195,28	R\$ 22.554,77
Estoque de Terceiros em Nosso Poder		R\$ 0,00	R\$ 0,00
PASSIVO NÃO CIRCULANTE		R\$ 4.626.115,74	R\$ 3.251.669,40
EXIGÍVEL A LONGO PRAZO		R\$ 4.626.115,74	R\$ 3.251.669,40
Impostos Diferidos		R\$ 498.763,97	R\$ 507.828,15
Parcelamento LP		R\$ 2.530.351,77	R\$ 1.246.841,25
Mutuos entre coligadas		R\$ 1.597.000,00	R\$ 1.497.000,00
PATRIMÔNIO LÍQUIDO		R\$ 6.477.497,94	R\$ 4.902.384,51
Capital Social		R\$ 5.300.000,00	R\$ 5.300.000,00
Capital a Integralizar		R\$ 0,00	R\$ 0,00
Reserva de Capital		R\$ 9.467.898,00	R\$ 9.925.647,48
Ajuste de Avaliação Patrimonial		R\$ 0,00	R\$ 0,00
Reserva de Lucros		R\$ 5.576.604,65	R\$ 5.576.604,65
(-) Prejuízo acumulados		R\$ (13.867.004,71)	R\$ (15.899.867,62)

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 39.94.F1.05.2C.1C.D6.AE.AA.92.B4.E2.63.1A.0F.29.DF.FC.14.85-6, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

Este relatório foi gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – Sped

Versão 9.0.0 do Visualizador

Página 1 de 1

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO



Entidade: ANGA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI

Período da Escrituração: 01/01/2021 a 31/12/2021

CNPJ: 11.282.223/0001-05

Número de Ordem do Livro: 24

Período Selecionado: 01 de Janeiro de 2021 a 31 de Dezembro de 2021

ANGA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI

Descrição	Nota	Saldo anterior	Saldo atual
(=) RECEITA BRUTA DE VENDAS		R\$ 777.935,53	R\$ 1.077.199,05
(+) Vendas de Mercadorias		R\$ 777.935,53	R\$ 1.077.199,05
(+) Vendas de Serviços/ Receb. Lucros/ Vendas Isentas		R\$ 0,00	R\$ 0,00
(-) (=) IMPOSTOS S VENDAS		R\$ (56.265,29)	R\$ (80.344,88)
(-) (-) ICMS		R\$ (27.870,40)	R\$ (41.238,18)
(-) (-) COFINS		R\$ (23.338,18)	R\$ (32.142,48)
(-) (-) PIS		R\$ (5.056,71)	R\$ (6.964,22)
(-) ISS		R\$ 0,00	R\$ 0,00
(-) (=) DEDUÇÕES DE VENDAS		R\$ 0,00	R\$ (5.791,27)
(-) (-) Devoluções de Vendas		R\$ 0,00	R\$ (5.791,27)
(-) Descontos Incondicionais		R\$ 0,00	R\$ 0,00
(=) RECEITA LIQUIDA DE VENDAS		R\$ 721.670,24	R\$ 991.062,90
(-) (-) C M V		R\$ (963.127,88)	R\$ (84.254,68)
(=) LUCRO BRUTO		R\$ (241.457,64)	R\$ 906.808,22
(-) (-) DESPESAS OPERACIONAIS		R\$ (2.703.583,89)	R\$ (2.511.309,81)
(-) (-) Despesas com Pessoal e Encargos		R\$ (908.140,98)	R\$ (426.291,04)
(-) (-) Despesas Administrativas		R\$ (477.610,10)	R\$ (1.892.386,04)
(-) (-) Depreciação / Amortização		R\$ (127.441,77)	R\$ (70.956,54)
(-) (-) Despesas Indiretas		R\$ (1.190.391,04)	R\$ (121.676,19)
(-) (=) LUCRO/ PREJUÍZO OPERACIONAL		R\$ (2.945.041,53)	R\$ (1.604.501,59)
(-) (=) Resultado Financeiro		R\$ (315.994,07)	R\$ (258.976,87)
(+) Receitas Financeira		R\$ 10.214,57	R\$ 7.446,57
(-) (-) Despesas Financeiras		R\$ (330.153,89)	R\$ (270.030,75)
(+) Outras Receitas Operacionais		R\$ 3.945,25	R\$ 3.607,31
(-) Outras Despesas Operacionais		R\$ 0,00	R\$ 0,00
(-) (=) RESULTADO NÃO OPERACIONAL		R\$ 21.485,93	R\$ (141.431,63)
(-) (+) Receita Não Operacional		R\$ 220.471,20	R\$ (27.857,42)
(-) (-) Despesa Não Operacional		R\$ (198.985,27)	R\$ (113.574,21)
(-) (=) RESULTADO ANTES IR E CSSL		R\$ (3.239.549,67)	R\$ (2.004.910,09)
(-) (-) Imposto de Renda		R\$ (22.081,81)	R\$ (15.596,12)
(-) (-) Contribuição Social		R\$ (18.159,43)	R\$ (12.356,70)
(-) (=) RESULTADO LIQUIDO DO EXERCÍCIO		R\$ (3.277.790,91)	R\$ (2.032.862,91)

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 39.94.F1.05.2C.1C.D6.AE.AA.92.B4.E2.63.1A.0F.29.DF.FC.14.85-6, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

Este relatório foi gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – Sped

Versão 9.0.0 do Visualizador

Página 1 de 1

138

TERMOS DE ABERTURA E ENCERRAMENTO



Entidade: ANGA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI

Período da Escrituração: 01/01/2021 a 31/12/2021

CNPJ: 11.282.223/0001-05

Número de Ordem do Livro: 24

TERMO DE ABERTURA

Nome Empresarial ANGA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI

NIRE 35223666253

CNPJ 11.282.223/0001-05

Número de Ordem 24

Natureza do Livro DIARIO

Município CABREUVA

Data do arquivamento dos atos constitutivos 24/04/2017

Data de arquivamento do ato de conversão de sociedade simples em sociedade empresária

Data de encerramento do exercício social 31/12/2021

Quantidade total de linhas do arquivo digital 26097

TERMO DE ENCERRAMENTO

Nome Empresarial ANGA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI

Natureza do Livro DIARIO

Número de ordem 24

Quantidade total de linhas do arquivo digital 26097

Data de início 01/01/2021

Data de término 31/12/2021

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 39.94.F1.05.2C.1C.D6.AE.AA.92.B4.E2.63.1A.0F.29.DF.FC.14.85-6, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

Este relatório foi gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – Sped

Versão 9.0.0 do Visualizador

Página 1 de 1

129

000149

053

048

MINISTÉRIO DA FAZENDA
SECRETARIA DA RECEITA FEDERAL DO BRASIL
SISTEMA PÚBLICO DE ESCRITURAÇÃO DIGITAL – Sped

Versão: 9.0.0

RECIBO DE ENTREGA DE ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL DIGITAL

IDENTIFICAÇÃO DO TITULAR DA ESCRITURAÇÃO

NIRE 35223666253	CNPJ 11.282.223/0001-05
NOME EMPRESARIAL ANGA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI	

IDENTIFICAÇÃO DA ESCRITURAÇÃO

FORMA DA ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL Livro Diário	PERÍODO DA ESCRITURAÇÃO 01/01/2021 a 31/12/2021
NATUREZA DO LIVRO DIÁRIO	NÚMERO DO LIVRO 24
IDENTIFICAÇÃO DO ARQUIVO (HASH) 39.94.F1.05.2C.1C.D6.AE.AA.92.B4.E2.63.1A.0F.29.DF.FC.14.85	

ESTE LIVRO FOI ASSINADO COM OS SEGUINTE CERTIFICADOS DIGITAIS:

QUALIFICAÇÃO DO SIGNATARIO	CPF/CNPJ	NOME	Nº SÉRIE DO CERTIFICADO	VALIDADE	RESPONSÁVEL LEGAL
Contador	39730651876	RAPHAEL MACHADO DA CUNHA:39730651876	113969595721721271 141983338691677238 801	27/02/2020 a 26/02/2023	Não
Administrador	17838830818	SILVANA SILVA LEMONS:17838830818	859365782021418274 942023422489536278 01	20/05/2021 a 20/05/2022	Sim
Pessoa Jurídica (e-CNPJ ou e-PJ)	11282223000105	ANGA ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI:11282223000105	962003852650256345 241372657692816214 77	18/08/2021 a 18/08/2022	Não

NÚMERO DO RECIBO:

39.94.F1.05.2C.1C.D6.AE.AA.92.B4.E2.
63.1A.0F.29.DF.FC.14.85-6

Escrituração recebida via Internet
pelo Agente Receptor SERPRO

em 24/01/2022 às 17:52:46

1D.63.1A.27.DF.40.67.C0
4F.EC.52.1D.A9.94.A8.E9

Considera-se autenticado o livro contábil a que se refere este recibo, dispensando-se a autenticação de que trata o art. 39 da Lei nº 8.934/1994.
Este recibo comprova a autenticação.

BASE LEGAL: Decreto nº 1.800/1996, com a alteração do Decreto nº 8.683/2016, e arts. 39, 39-A, 39-B da Lei nº 8.934/1994 com a alteração da Lei Complementar nº 1247/2014.

Indicador	Descrição	Valor
Liquidez Geral	Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo	9.169.646,07
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante	4.743.179,36 = 1,93
Liquidez Corrente	Ativo Circulante	8.416.334,11
	Passivo Circulante	1.491.509,96 = 5,64
Liquidez Seca	Ativo Circulante - Estoques	7.663.778,07
	Passivo Circulante	1.491.509,96 = 5,14
Endividamento Geral	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante	4.743.179,36
	Ativo	9.645.563,87 = 0,49
Capital de Terceiros	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante	4.743.179,36
	Patrimônio Líquido	4.902.384,51 = 0,97
Endividamento Corrente	Passivo Circulante	1.491.509,96
	Ativo Total	9.645.563,87 = 0,15
Composição	Passivo Circulante	1.491.509,96
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante	4.743.179,36 = 0,31
Capital Próprio sobre	Patrimônio Líquido	4.902.384,51
	Passivo Total	9.645.563,87 = 0,51
Solvência Geral	Ativo Total	9.645.563,87
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante	4.743.179,36 = 2,03

ANGÁ ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA
SILVANA SILVA LEMOS - Administradora

CPF: 178.388.308-18

Este documento foi assinado digitalmente por Silvana Silva Lemos e RAPHAEL MACHADO DA CUNHA.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldessignaturas.com.br/443> e utilize o código 6F9B-08EA-B41F-42DC.

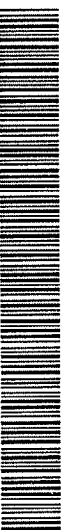
RAPHAEL MACHADO DA CUNHA
Contador CRC: 1SP331931/0-3
CPF: 397.306.518.76

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

O documento acima foi proposto para assinatura digital na plataforma Portal de Assinaturas Certisign. Para verificar as assinaturas clique no link: <https://www.portaldeassinaturas.com.br/Verificar/6F9B-08EA-B41F-42DC> ou vá até o site <https://www.portaldeassinaturas.com.br:443> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

055

Código para verificação: 6F9B-08EA-B41F-42DC



Hash do Documento

0C31252EA746558346AD7F106D8FEA0B6722F6515F71682581789F440EF2FA98

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 25/01/2022 é(são) :

☑ SILVANA SILVA LEMOS (Signatário) - 178.388.308-18 em
25/01/2022 08:22 UTC-03:00

Tipo: Certificado Digital

☑ RAPHAEL MACHADO DA CUNHA (Signatário) - 397.306.518-76
em 25/01/2022 08:19 UTC-03:00

Tipo: Certificado Digital



2/2



PREFEITURA DE CABREÚVA

056

051

000152

Alvará nº 00345/2022

Nome ou Firma

ANGÁ ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI

Inscrição Municipal

1001889

Localização

AV. VEREADOR JOSE DONATO Nº 567 SALA 05 JACARE CEP 13318-000

CPF/CNPJ

11.282.223/0001-05

Ramo de Atividade

FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS P/ EMPRESAS

Horário Funcionamento

Controle de Atividades

Início 23/06/2021

Inscr. Estadual

233.070.019.111

Validade do Alvará

31/01/2023

Nº Reg. Prof. ou RG

Outros

END.CORRESPONDENCIA

DETERMINAÇÕES

Legislação Municipal Vigente

A Transgressão destas determinações implicará na imediata cassação do presente ALVARÁ, pagas as devidas, sujeitando-se à fiscalização da autoridade competente

Prefeitura de Cabreúva, aos 28 de Março de 2022.

ANTONIO CARLOS MANGINI**Prefeito**

249

057

052



0153

**Consulta Pública ao Cadastro
ICMS****Cadastro de Contribuintes de
ICMS - Cadesp**

Código de controle da consulta: a9007eb9-fd28-4723-9adf-421503f3e9f1

Estabelecimento	
IE: 233.070.019.111 CNPJ: 11.282.223/0001-05 Nome Empresarial: ANGA ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI Nome Fantasia: Natureza Jurídica: Empresa Individual De Responsabilidade Limitada (de Natureza Empresária)	
Endereço	
Logradouro: 1A AVENIDA VEREADOR JOSE DONATO Nº: 567 CEP: 13.318-000 Município: CABREUVA Complemento: SALA 05 Bairro: JACARE UF: SP	
Informações Complementares	
Situação Cadastral: Ativo Data da Situação Cadastral: 05/11/2009 Ocorrência Fiscal: Ativa Posto Fiscal: PF-10 - SOROCABA Regime de Apuração: NORMAL - REGIME PERIÓDICO DE APURAÇÃO Atividade Econômica: Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas	
Informações NF-e	
Data de Credenciamento como emissor de NF-e: 23/12/2010 Indicador de Obrigatoriedade de NF-e: Obrigatoriedade Total Data de Início da Obrigatoriedade de NF-e: 01/04/2010	
Informações CT-e	
Data de Credenciamento como emissor de CT-e: 17/06/2021 Modal: Rodoviário Indicador de Obrigatoriedade de CT-e: Obrigatoriedade Total Data de Início da Obrigatoriedade de CT-e: 23/02/2016	

[Voltar](#)

Observação: Os dados acima estão baseados em informações fornecidas pelos próprios contribuintes cadastrados. Não valem como certidão de sua efetiva existência de fato e de direito, não são

744

058

053

oponíveis à Fazenda e nem excluem a responsabilidade tributária derivada de operações com
eles ajustadas.

Versão: 4.09.0

Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo

000154

245

059 054
000155

Consulta Quadro de Sócios e Administradores - QSA

CNPJ: 11.282.223/0001-05
NOME EMPRESARIAL: ANGA ALIMENTACAO E SERVICOS EIRELI
CAPITAL SOCIAL: R\$5.300.000,00 (Cinco milhões, trezentos mil reais)

O Quadro de Sócios e Administradores(QSA) constante da base de dados do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) é o seguinte:

Nome/Nome Empresarial:	ANGA ADMINISTRACAO E PARTICIPACOES S/A	
Qualificação:	78-Titular Pessoa Jurídica Domiciliada no Brasil	
Nome do Repres. Legal:	SILVANA SILVA LEMOS	Qualif. Rep. Legal: 17-Procurador

Nome/Nome Empresarial:	SILVANA SILVA LEMOS
Qualificação:	05-Administrador

Para informações relativas à participação no QSA, acessar o e-CAC com certificado digital ou comparecer a uma unidade da RFB.
Emitido no dia 05/04/2022 às 11:08 (data e hora de Brasília).

296



PREFEITURA DE CABREUVA

062
000158 057

CERTIDÃO NEGATIVA DE TRIBUTOS MOBILIÁRIOS Nº. 2067/2022.

A Secretaria da Fazenda da Prefeitura de Cabreúva,
usando das atribuições que lhe são conferidas por Lei;

Inscrição: 1001889

Razão Social: ANGÁ ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI

CPF/CNPJ: 11.282.223/0001-05

CERTIFICA, que a empresa acima situada à, AV. VEREADOR JOSE DONATO Nº 567 SALA 05 JACARE CEP 13318-000 CABREUVA SP no Município de Cabreúva, Estado de São Paulo, inscrita sob o nº 1001889, em nome de ANGÁ ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI **NADA DEVE** com referência a **TRIBUTOS MUNICIPAIS** e demais taxas.

A Presente Certidão é válida por um prazo de 90 (noventa) dias após a sua emissão. Fica ressalvado o direito da Prefeitura de Cabreúva, cobrar qualquer dívida de responsabilidade do contribuinte acima qualificado, que vier a ser apurada, mesmo referente ao período compreendido nesta certidão.

Emitida às 16:23:23 do dia 07/04/2022.

Código de controle da certidão: CMNF88CB4B77DD2CFE7C11D66E3A8398ADF.

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

244



PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

Procuradoria da Dívida Ativa

Certidão Negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado de São Paulo

CNPJ Base: 11.282.223

Ressalvado o direito de a Fazenda do Estado de São Paulo cobrar ou inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade da pessoa jurídica/física acima identificada que vierem a ser apuradas, é certificado que:

não constam débitos inscritos em Dívida Ativa de responsabilidade do Interessado(a).

Tratando-se de CRDA emitida para pessoa jurídica, a pesquisa na base de dados é feita por meio do CNPJ Base, de modo que a certidão negativa abrange todos os estabelecimentos do contribuinte, cuja raiz do CNPJ seja aquela acima informada.



Certidão nº 35766615

Data e hora da emissão 18/04/2022 15:52:25

Validade 30 (TRINTA) dias, contados da emissão.

Certidão emitida nos termos da Resolução Conjunta SF-PGE nº 2, de 9 de maio de 2013.

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade no sítio

<http://www.dividaativa.pge.sp.gov.br>

Folha 1 de 1
(hora de Brasília)

720

ANEXO I	
ESTIMATIVA DE IMPACTO ORÇAMENTÁRIO E FINANCEIRO	
TIPO DE AÇÃO GOVERNAMENTAL	
☒ Criação, Expansão ou Aperfeiçoamento de Ação Governamental (Art. 16); ☐ Despesa Obrigatória de Caráter Continuado derivada de Lei ou Ato Administrativo Normativo com execução superior a dois exercícios (Art. 17).	
DESCRIÇÃO DO OBJETO: Contratação de empresa para fornecimento de merenda escolar, com execução de serviços contínuos de fornecimento de alimentação, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios, exceto os fornecidos pela administração, considerando aqueles adquiridos diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao PNAE nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba/MG	
FINALIDADE: O Programa Nacional de Alimentação Escolar, conforme preceitua a legislação vigente, tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos escolares, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais, entre outros, bem como colaborar com a aceitação da alimentação fornecida através do auxílio pedagógico dos educadores. Oferecendo alimentação balanceada produzida de forma responsável, a fim de contribuir para a melhoria das condições nutricionais e qualidade de vida. A fim de atender às especificações da Resolução FNDE nº 6/2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e Resolução FNDE nº 20/2020, bem como posteriores alterações. Oferecer uma alimentação variada, e segura, que respeite a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, visando contribuir para o crescimento e o desenvolvimento, sociabilização e melhoramento do rendimento escolar	
JUSTIFICATIVA: A contratação visa a regularização das condições de produção, transporte e distribuição da merenda escolar, atividade essencial da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer de Ituiutaba. A medida atende às exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e às demandas do Ministério Público de Minas Gerais no processo judicial nº 0039195-11.2014.8.13.0342, relacionado à reforma da Escola Municipal Machado de Assis. O município enfrenta dificuldades operacionais devido à falta de mão de obra qualificada, equipamentos e utensílios necessários. Além disso, existem entraves burocráticos relacionados às contratações e aquisição de insumos, o que compromete o fornecimento adequado da merenda escolar. A estrutura da cozinha central apresenta falhas graves e riscos à segurança, conforme apontado pela Vigilância Sanitária e apontamentos realizados pelo Corpo de Bombeiros Militar de Minas Gerais e Ministério Público do Estado de Minas Gerais. A ausência de adequações pode resultar na interrupção do fornecimento, afetando a saúde dos estudantes e o cumprimento das normas do PNAE.	

DECLARAÇÃO DO ORDENADOR DE DESPESA DE QUE A DESPESA A SER CRIADA/AUMENTADA É COMPATÍVEL COM A LOA/LDO/PPA:
Declaro, para os fins legais, que a despesa a ser criada/aumentada tem adequação com a LOA, do corrente exercício e é compatível com LDO e PPA vigentes, especialmente no que se refere às diretrizes, objetivos, prioridades e metas previstos e não infringe qualquer de suas disposições, e que:

A despesa criada/aumentada ultrapassa o corrente exercício financeiro, portanto a mesma deverá ser consignada na LOA do(s) exercício(s) seguinte(s) e incluídas na LDO e no PPA de acordo com o cronograma disposto no quadro de estimativa de gastos.



ÉRIKA FERREIRA LIMA FRANCO
 Secretária Municipal de Educação, Esporte e Lazer
Secretaria Requisitante

IMPACTO ORÇAMENTARIO

DISCRIMINAÇÃO DA DESPESA	EXERCICIO DE CRIAÇÃO 2025	EXERCICIO +01	EXERCICIO +02
Contratação de empresa para fornecimento de merenda escolar, com execução de serviços contínuos de fornecimento de alimentação, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios, exceto os fornecidos pela administração, considerando aqueles adquiridos diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao PNAE nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba/MG	R\$ 7.022.434,52 (sete milhões, vinte e dois mil, quatrocentos e trinta e quatro reais e cinquenta e dois centavos).	Não se aplica.	Não se aplica.
TOTAIS			
ORIGEM DOS RECURSOS			
FONTE DE RECURSO	EXERCICIO DE CRIAÇÃO 2025	EXERCICIO +01	EXERCICIO +02

000162

Merenda Escolar educação infantil – alimentação creche: 12.306.0012.2.565 3.3.90.30 1.500.000.0000 Merenda escolar educação infantil – alimentação creche	R\$ 832.485,00	Não se aplica.	Não se aplica.
Merenda escolar educação infantil – alimentação pré-escola: 12.306.0012.2.566 3.3.90.30 1.500.000.0000 Merenda escolar educação infantil – alimentação pré-escola 1.550.000.0000 QSE Salário Educação	R\$ 1.628.198,42, sendo: R\$554.990,00 R\$1.073.208,42		
Merenda escolar Ensino Fundamental: 12.306.0012.2.564 3.3.90.30 1.500.000.0000 Merenda escolar Ensino Fundamental. 1.550.000.0000 QSE Salário Educação	R\$4.561.751,10 sendo: R\$3.473.386,50 R\$1.088.364,60		

**IMPACTO SOBRE O SALDO DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA NO CORRENTE
EXERCÍCIO:**

SALDO ATUALIZADO	JÁ COMPROMETIDO	ESTE COMPROMISSO	% DESP.CRIADA SOB A DOTAÇÃO:
-	-	R\$ 7.022.434,52 (sete milhões, vinte e dois mil, quatrocentos e trinta e quatro reais e cinquenta e dois centavos).	-

**DEMONSTRATIVO DA COMPENSAÇÃO DE EFEITOS FINANCEIROS/ÍNDICE DE PESSOAL
– CRIAÇÃO OU AUMENTO DE DESPESA**

Atenção: Este quadro deverá ser preenchido sempre que ocorrer criação ou aumento de despesa não prevista na LOA, decorrente delei ou ato administrativo normativo (art. 17) ou de criação, expansão ou

aperfeiçoamento de ação governamental (art. 16) e para verificação do índice de pessoal quando se tratar da correspondente de despesa.

Por se tratar de criação ou aumento de despesa, solicito análise e manifestação dessa

CONTADORIA acerca do:

☐ inciso I do § 1º do art. 16 da LRF **ou;**

☐ § 2º do art. 17 da LRF, quanto:

A compensação dos efeitos financeiros da despesa criada/aumentada se efetivara mediante:

☐ Redução da despesa prevista na LOA conforme proposição anexa;

☐ Aumento da receita conforme demonstrado em anexo;

☐ Utilização de recurso decorrente de superávit/saldo financeiro conforme demonstrado em anexo;

☐ Aumento da despesa de pessoal relativamente ao cumprimento dos limites estabelecidos nos arts. 19 a 22 e inciso II do § 1º do art. 59 da LRF.

DEMONSTRATIVO DO IMPACTO SOBRE A RECEITA CORRENTE LIQUIDA

Receita Corrente Líquida (últimos 12 meses)

Gasto com despesa de pessoal(Xº Quadrimestre de XXX – último publicado)

% de comprometimento atual de gastos com despesa de pessoal

PROJEÇÃO DA RECEITA CORRENTE LIQUIDA P/EXERCÍCIO ATUAL E FUTUROS

EXERCÍCIO EM CURSO	EXERCÍCIO+01	EXERCÍCIO +02

DISPÊNDIOS NO EXERCÍCIO ATUAL E FUTUROS COM O AUMENTO PROPOSTO

EXERCÍCIO EM CURSO	EXERCÍCIO +01	EXERCÍCIO +02

% S/REC. CORRENTE LIQUIDA	% S/REC. CORRENTE LIQUIDA	% S/REC. CORRENTE LIQUIDA

IMPACTO FINANCEIRO

A Cota Financeira solicitada:

☐ Foi disponibilizada de acordo com a programação de pagamento anexa.

☐ Não foi autorizada por falta de disponibilidade financeira.

Conforme indicação da Contadoria Geral do Município, informo que a nova ação governamental:

☐ **Poderá** ser realizada face à compatibilidade com os instrumentos de planejamento e à disponibilidade financeira devidamente atestada.

☐ **Não poderá** ser realizada face à impossibilidade de disponibilização da correspondente cota financeira.

Contadoria Geral do Municipal de Ituiutaba em ____/____/____.

Carimbo e Assinatura.

000164



ÉRIKA FERREIRA LIMA FRANCO
Secretária Municipal de Educação, Esporte e Lazer

Assunto: Solicitação de Documentação de Habilitação – Contratação de Empresa para Prestação de Serviços de Alimentação



De <planejamento.licitacao@ituiutaba.mg.gov.br>
Para Comercial <comercial@plenaalimentacaoeservicos.com.br>
Data 27/12/2024 14:08

000165

Prezados, boa tarde,

A Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer de Ituiutaba-MG, em conformidade com o disposto no artigo 62 da Lei nº 14.133/2021, vem, por meio deste, solicitar à empresa Plena Alimentação e Serviços (CNPJ 19.092.349/0001-29) o envio de toda a documentação de habilitação constante no termo de referência, com o objetivo de verificar a plena regularidade da empresa para firmar contrato com a administração pública.

Essa solicitação baseia-se na apresentação de proposta da empresa para a prestação de serviços de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentação balanceada, incluindo a inclusão de gêneros alimentícios, insumos, logística necessária, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, bem como a disponibilização, higienização e conservação de equipamentos, utensílios e mobiliário, visando atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba-MG.

A proposta apresentada pela empresa Plena Alimentação e Serviços mostrou-se tecnicamente vantajosa, conforme amplas pesquisas de preços realizadas, em conformidade com os requisitos estabelecidos pela legislação vigente. Assim, solicitamos que o envio da documentação seja feito com a maior brevidade possível, a fim de dar continuidade ao processo de contratação.

Atenciosamente,

Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer
Prefeitura Municipal de Ituiutaba-MG

246



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO 19.092.349/0001-29 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA 17/10/2013
---	---	--------------------------------

NOME EMPRESARIAL PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA

TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) EFRAIM	PORTE EPP
--	--------------

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 56.11-2-01 - Restaurantes e similares
--

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 47.51-2-01 - Comércio varejista especializado de equipamentos e suprimentos de informática 56.20-1-01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas 56.20-1-02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê 56.20-1-04 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar 78.20-5-00 - Locação de mão-de-obra temporária 78.30-2-00 - Fornecimento e gestão de recursos humanos para terceiros 81.11-7-00 - Serviços combinados para apoio a edifícios, exceto condomínios prediais 81.21-4-00 - Limpeza em prédios e em domicílios 81.22-2-00 - Imunização e controle de pragas urbanas 81.29-0-00 - Atividades de limpeza não especificadas anteriormente 81.30-3-00 - Atividades paisagísticas 82.11-3-00 - Serviços combinados de escritório e apoio administrativo 82.19-9-01 - Fotocópias 85.50-3-01 - Administração de caixas escolares 85.99-6-99 - Outras atividades de ensino não especificadas anteriormente

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 206-2 - Sociedade Empresária Limitada
--

LOGRADOURO R 07 DE MAIO	NÚMERO 783	COMPLEMENTO *****
----------------------------	---------------	----------------------

CEP 18.270-010	BAIRRO/DISTRITO CENTRO	MUNICÍPIO TATUI	UF SP
-------------------	---------------------------	--------------------	----------

ENDEREÇO ELETRÔNICO FINANCEIROEFRAIM368@GMAIL.COM	TELEFONE (11) 3835-8884
--	----------------------------

ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****
--

SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 17/10/2013
-----------------------------	--

MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL

SITUAÇÃO ESPECIAL *****	DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****
----------------------------	------------------------------------

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 2.119, de 06 de dezembro de 2022.

Emitido no dia 23/10/2024 às 10:28:53 (data e hora de Brasília).

Página: 1/1



PREFEITURA MUNICIPAL DE TATUI

DEPARTAMENTO DE FINANÇAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS

4R Tecnologia

FICHA CADASTRAL - ANALÍTICA - 2022

Registro Cadastral							
Nº DO CADASTRO 4217200	INSCRIÇÃO MUNICIPAL 4217200		PROCESSO VRE- 1680796.2019-68	DATA ABERTURA 14/01/2019		ENCERRAMENTO	DT.ENCERRAMENTO / /
HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO RESTAURANTES/CHURRASCARIAS E PIZZARIAS			CAD. IPTU	CPF/CNPJ 19.092.349/0001-29	INSCRIÇÃO ESTADUAL/RG 687.203.758.115		ÁREA OCUPADA 0.00
RENAVAN 0	CHASSI	PLACA	ANO FAB. 0	ANO MOD. 0	COR	MARCA 0	CÓDIGO COBRANÇA PAGAMENTO TOTAL
ATIVIDADE DESCRITIVA RESTAURANTES E SIMILARES							
REGIME DE TRIBUTAÇÃO							
Localização da Unidade Mobiliária							
LOGRADOURO 217 RUA 11 DE AGOSTO			CEP 18275-000	NÚMERO 1054	BAIRRO 38 CENTRO		
Razão Social							
TIPO PESSOA Jurídica		Razão Social EFRAIM ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA					
Endereço de Entrega							
ENDEREÇO RUA 11 DE AGOSTO, 1054				BAIRRO CENTRO			
CIDADE TATUI		CEP 18275-000	ANDAR	APARTAMENTO	COMPLEMENTO		
TELEFONE 15 3305-4111	FAX	E-MAIL financeiroefraim368@gmail.com					
Contador							
CONTADOR							
Sócios							
2343313 - CPF: 439.096.278-70 MATEUS PESTANA RIBEIRO - RG:							
2343314 - CPF: 343.078.608-88 ELAINE MARTINS OLIVEIRA - RG:							
Atividades							
(*) 5611201 - Restaurantes e similares							
5620104 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar							
5620101 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas							
5620102 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê							
Taxas		ISS Fixo			ISS Variável		
TAXA DE FISCALIZACAO	643,70				ISSQN - VARIÁVEL	0,00	
TAXA PUBLICIDADE	107,26					0,00	
TOTAL:	750,96	TOTAL:			0,00	TOTAL:	0,00
Benefícios em Vigor				Período Validade			
Assumo Inteira Responsabilidade pela Exatidão das Declarações Prestadas							
DATA TATUI, 29 de Junho de 2022.				NOME DO RESPONSÁVEL LEGAL MATEUS PESTANA RIBEIRO			
ASSINATURA				CPF/CNPJ 439.096.278-70		RG	

CERTIDÃO DE INTEIRO TEOR

DOCUMENTO EMITIDO PELA INTERNET

DADOS DA EMPRESA

NOME EMPRESARIAL PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA		TIPO JURÍDICO LIMITADA UNIPessoal (E.P.P.)	
NIRE 35227916912	CNPJ 19.092.349/0001-29	NÚMERO DO ARQUIVAMENTO 1.245.437/24-0	DATA DO ARQUIVAMENTO 19/09/2024

DADOS DA CERTIDÃO

DATA DE EXPEDIÇÃO 25/09/2024	HORA DE EXPEDIÇÃO 18:09:43	CÓDIGO DE CONTROLE 248141369
---------------------------------	-------------------------------	---------------------------------

A AUTENTICIDADE DO PRESENTE DOCUMENTO, BEM COMO O ARQUIVO NA FORMA ELETRÔNICA PODEM SER VERIFICADOS NO
ENDEREÇO WWW.JUCESPONLINE.SP.GOV.BR

ESTA CÓPIA FOI AUTENTICADA DIGITALMENTE E ASSINADA EM 25/09/2024 PELA SECRETÁRIA GERAL DA JUCESP – MARIA CRISTINA FREI, CONFORME ART. 1º DA MP2200-2 DE 24/08/2001, QUE INSTITUI A INFRAESTRUTURA DE CHAVES PÚBLICAS BRASILEIRAS – ICP BRASIL, EM VIGOR CONSOANTE E.C Nº32 DE 11/09/2001 M- ART.2º.

ART 1º. FICA INSTITUÍDA A INFRAESTRUTURA DE CHAVES PÚBLICAS BRASILEIRA – ICP BRASIL, PARA GARANTIR AUTENTICIDADE, INTEGRIDADE E VALIDADE JURÍDICA DE DOCUMENTOS EM FORMA ELETRÔNICA, DAS APLICAÇÕES DE SUPORTE E DAS APLICAÇÕES HABILITADAS QUE UTILIZEM CERTIFICADOS DIGITAIS, BEM COMO A REALIZAÇÃO DE TRANSAÇÕES ELETRÔNICAS SEGURAS.

ÚLTIMO DOCUMENTO ARQUIVADO PARA EMPRESA SUPRACITADA.



Requerimento Capa

SEQ. DOC
01
01

Protocolo Redesim

SPP2430986183



DADOS CADASTRAIS

ATO(S) Consolidação da Matriz, Alteração de Nome Empresarial, Alteração de Atividades/Objeto, Alteração de Endereço		
NOME EMPRESARIAL PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA		PORTE EPP
LOGRADOURO RUA 07 DE MAIO		NÚMERO 783
COMPLEMENTO	BAIRRO/DISTRITO CENTRO	CEP 18270010
MUNICÍPIO TATUÍ		UF SP
E-MAIL FINANCEIROEFRAIM368@GMAIL.COM		TELEFONE
NÚMERO EXIGÊNCIA (S) SEM EXIGÊNCIA ANTERIOR	CNPJ - SEDE 19092349000129	NIRE - SEDE 35227916912
IDENTIFICAÇÃO DO SIGNATÁRIO/ASSINANTE DO REQUERIMENTO CAPA NOME: MATEUS PESTANA RIBEIRO - Sócio Pessoa Física Residente no Brasil DATA ASSINATURA: ASSINATURA: <i>Mateus Pestana</i>		VALORES RECOLHIDOS DARE R\$ 201,55 DARF Isento

DECLARO, SOB AS PENAS DA LEI, QUE AS INFORMAÇÕES CONSTANTES DO REQUERIMENTO/PROCESSO SÃO EXPRESSÃO DA VERDADE.

PARA USO EXCLUSIVO DA JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO (INCLUSIVE VERSO)

CARIMBO PROTOCOLO JUCESP FAC 020 - SINCOMERCIO OSASCO 19 SET. 2024	OBSERVAÇÕES:
--	--------------

DOCUMENTOS NÃO RETIRADOS EM ATÉ 90 DIAS DA DISPONIBILIDADE SERÃO DESCARTADOS - ART. 57, §5º, DECRETO 1.800/96

02
PROTOCOLADO

18/09/2024

Página 1 de 1



160

PLENA ALIMENTAÇÃO E FACILITIES LTDA

CNPJ:19.092.349/0001-29
NIRE 3522791691-2

15ª ALTERAÇÃO

Pelo presente instrumento de alteração de contrato social, o abaixo assinado:

MATEUS PESTANA RIBEIRO, Brasileiro, solteiro, maior, empresário, portador da cédula de identidade RG:55.139.533-3 SSP/SP, CPF: 439.096.278-70, residente e domiciliado à rua Nossa Senhora do Bom Conselho, 443, casa 27, Morumbi, SAO PAULO - SP, CEP 05763-470;

Único sócio da Empresa Limitada, denominada "**EFRAIM ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA**", CNPJ nº **19.092.349/0001-29**, estabelecida à Rua Capitão Lisboa, 941 - Centro - Tatuí/SP CEP 18270971, JUCESP sob o nº do **NIRE 3522791691-2** em sessão de 17/10/2013. Resolve alterar o seu contrato social pelas seguintes cláusulas e condições:

I - ALTERAÇÃO DE NOME EMPRESARIAL

A sociedade altera nesse ato a razão social para **PLENA ALIMENTAÇÃO E FACILITIES LTDA**. A sociedade continuará utilizando seus acervos técnicos com razão social de EFRAIM ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA na nova razão social.

II - ALTERAÇÃO DE ENDEREÇO

A sede da empresa será Rua Sete de Maio, 783, Centro, Tatuí-SP, CEP:18270-010.

III - ALTERAÇÃO DE OBJETO SOCIAL

A Empresa altera seu objeto social para fornecimento de refeições, café, lanches, serviços de bar a indústria, comércio, repartições públicas e autarquias nos seus próprios estabelecimentos, fornecimento de refeições e lanches e dietas para hospitais, aeronaves e embarcações em aeroportos e portos, fornecimento de merenda escolar, exploração de restaurantes, bares e lanchonetes na qualidade de mandatários, serviços de buffet, prestação de serviço em restaurantes, bares e lanchonetes, comercialização de alimentos pré-processados, comércio de gêneros alimentícios, serviço de educação alimentar, nutrição e dietética, comércio, manutenção e locação de equipamentos para restaurantes e similares, comércio de produtos de higiene, limpeza e domissanitários, prestação de serviço de limpeza e conservação em geral, portaria e hotelaria, comércio de cestas alimentares, locação de mão de obra temporária, atividades paisagísticas e jardinagem, fornecimento e gestão de recursos humanos para terceiros, serviços de limpeza em ambiente escolar e serviços combinados para apoio a edifícios, fornecimento especializado de equipamentos e suprimentos de informática, imunização e controle de pragas urbanas, serviços de roçagem, poda e atividades paisagísticas, atividades de apoio à educação, serviços combinados de escritório e apoio administrativo.

IV – DA CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL

Em virtude das alterações acima, e das disposições do novo código civil brasileiro, regulado pela lei 10.406/02, sócio resolve revogar as disposições anteriores, elaborando um novo contrato social, que passará a reger a sociedade pelas condições e cláusulas seguintes:

CONTRATO SOCIAL CONSOLIDADO**PLENA ALIMENTAÇÃO E FACILITIES LTDA****DENOMINAÇÃO, SEDE E DOMICÍLIO LEGAL**

CLAUSULA 1ª - A Sociedade Empresária Limitada é denominada "**PLENA ALIMENTAÇÃO E FACILITIES LTDA**", e tem sua sede social na cidade de Tatuí do Estado de São Paulo, na Rua Sete de Maio, 783 – Centro – CEP 18270-010.

Filial no endereço: Rua Bélgica, 250, Boa Vista, Uberaba-MG, CEP 38072-040, com atividade de Fornecimento de refeições para empresas, órgãos públicos, hospitais, Fornecimento de refeições para consumidor final, Refeições transportadas, venda de gêneros alimentícios, fornecimento de refeições.

Parágrafo Único – A Sociedade poderá, a qualquer tempo, se Instalar em todo o território nacional para desenvolvimento da atividade, bem como promover a abertura de escritórios, filiais, depósitos, e o que mais for conveniente, mediante alteração contratual.

OBJETO

CLAUSULA 2ª - A Empresa tem como objeto social fornecimento de refeições, café, lanches, serviços de bar a indústria, comércio, repartições públicas e autarquias nos seus próprios estabelecimentos, fornecimento de refeições e lanches e dietas para hospitais, aeronaves e embarcações em aeroportos e portos, fornecimento de merenda escolar, exploração de restaurantes, bares e lanchonetes na qualidade de mandatários, serviços de buffet, prestação de serviço em restaurantes, bares e lanchonetes, comercialização de alimentos pré-processados, comércio de gêneros alimentícios, serviço de educação alimentar, nutrição e dietética, comércio, manutenção e locação de equipamentos para restaurantes e similares, comércio de produtos de higiene, limpeza e domissanitários, prestação de serviço de limpeza e conservação em geral, portaria e hotelaria, comércio de cestas alimentares, locação de mão de obra temporária, atividades paisagísticas e jardinagem, fornecimento e gestão de recursos humanos para terceiros, serviços de limpeza em ambiente escolar e serviços combinados para apoio a edifícios, fornecimento especializado de equipamentos e suprimentos de informática, imunização e controle de pragas urbanas, serviços de roçagem, poda e atividades paisagísticas, atividades de apoio à educação, serviços combinados de escritório e apoio administrativo.

DURAÇÃO

CLAUSULA 3ª - A Sociedade teve início de atividade em 17/10/2013 e seu prazo de duração é indeterminado.

CAPITAL

CLAUSULA 4ª - O Capital Social, totalmente subscrito e realizado, integralizado em moeda corrente nacional é de R\$ 5.277.000,00 (cinco Milhões e duzentos e setenta e sete Mil Reais), dividido em 5.277.000 (cinco Milhões e duzentas e setenta e sete mil) quotas, com valor nominal de R\$ 1,00 (um real) cada, distribuído entre o único sócio da forma abaixo indicada:

- **MATEUS PESTANA RIBEIRO** acima qualificado possui 5.277.000 (cinco Milhões e duzentas e setenta e sete Mil) quotas, com valor nominal de R\$ 1,00 (um Real) cada, totalizando R\$ 5.277.000,00 (cinco milhões duzentos e setenta e sete mil reais).

Parágrafo Único - A responsabilidade do empresário é restrita ao valor de seu capital e responde exclusivamente pela integralização do capital social.

GERÊNCIA E ADMINISTRAÇÃO

CLAUSULA 5ª - A administração caberá a **Mateus Pestana Ribeiro**, a qual fará uso da denominação social na prática de todos os atos e negócios da gestão, **isoladamente**, sendo-lhe vedado a usar denominação social em negócios estranhos aos fins sociais, tais como avais, fianças, abonos a favor de terceiros, o que será nulo de pleno direito.

o administrador declara sob as penas da lei, de que não está impedido de exercer a administração da sociedade, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra as normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou a propriedade.

Parágrafo Único - O sócio poderá nomear procuradores para representá-lo, com poderes e atribuições inseridas no próprio instrumento de procuração, que farão uso da firma em conjunto ou isoladamente na prática dos negócios da empresa.

EXERCÍCIO SOCIAL E DEMONSTRAÇÕES FINANCEIRAS

CLAUSULA 6ª - O Exercício Social termina em 31 de dezembro de cada ano, data em que o Balanço Geral e demais Demonstrações Financeiras serão preparados.

RETIRADA (PRÓ-LABORE)

CLAUSULA 7ª - O sócio poderá, a qualquer momento, de comum acordo, fixar uma retirada mensal a título de pró-labore", observado às disposições regulamentares pertinentes.

LIQUIDAÇÃO, MORTE OU FALÊNCIA DE SÓCIO

CLAUSULA 8ª - A liquidação, falência, retirada, morte ou interditado qualquer dos sócios quotistas não dissolverá a sociedade, que continuará com a sócia quotista remanescente e com os herdeiros, sucessores da sócia quotista liquidada, falida ou que se retirar, não sendo possível ou inexistindo interesse destes, poderá ser admitido terceiros indicados pelo sócio remanescente. O valor dos haveres do sócio retirante, será apurado com base no patrimônio líquido de balanço especialmente levantado na época da ocorrência e pago em 10 (dez) parcelas mensais, iguais e consecutivas, acrescidas de juros legais na forma da legislação pertinente.

Parágrafo Único - O mesmo procedimento será adotado em outros casos em que a sociedade se resolva em relação a seus sócios.

CLAUSULA 9ª - A sociedade passará a girar com o nome fantasia PLENA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS .

FORO

CLAUSULA 10ª - Qualquer ação fundada neste contrato será proposta no foro da comarca da cidade de São Paulo - SP, que fica eleito desde já com exclusão e renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que possa ser para o exercício e o cumprimento dos direitos e obrigações, resultantes deste contrato.

Parágrafo Único - Os casos omissos do presente contrato serão resolvidos pelas disposições da lei 10.406/02 em vigor desde 11/01/2003 do novo código civil brasileiro e demais disposições legais aplicáveis à espécie.

E por estarem assim, justos e contratados assinam o presente instrumento em 3 (três) vias de igual forma e teor, para que se produzam os devidos efeitos legais.

São Paulo, 16 de setembro de 2024.

MATEUS PESTANA RIBEIRO



DECLARAÇÃO

Eu, MATEUS PESTANA RIBEIRO, portador do Documento de Identificação nº 551395333, inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas – CPF sob nº 43909627870, na qualidade de titular, sócio ou responsável legal da empresa PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA, **DECLARO** estar ciente que o **ESTABELECIMENTO** situado no(a) RUA 07 DE MAIO, 783 - Bairro: CENTRO, Tatuí - SP CEP 18270010, **NÃO PODERÁ EXERCER** suas atividades sem que obtenha o parecer municipal sobre a viabilidade de sua instalação e funcionamento no local indicado, conforme diretrizes estabelecidas na legislação de uso e ocupação do solo, posturas municipais e restrições das áreas de proteção ambiental, nos termos do art. 24, §2 do Decreto Estadual nº 55.660/2010 e sem que tenha um **CERTIFICADO DE LICENCIAMENTO INTEGRADO VÁLIDO**, obtido pelo sistema Via Rápida Empresa - Módulo de Licenciamento Estadual.

Declaro ainda estar ciente que qualquer alteração no endereço do estabelecimento, em sua atividade ou grupo de atividades, ou em qualquer outra das condições determinantes à expedição do Certificado de Licenciamento Integrado, implica na perda de sua validade, assumindo, desde o momento da alteração, a obrigação de renová-lo.

Por fim, declaro estar ciente que a emissão do Certificado de Licenciamento Integrado poderá ser solicitada por representante legal devidamente habilitado, presencialmente e no ato da retirada das certidões relativas ao registro empresarial na Prefeitura, ou pelo titular, sócio, ou contabilista vinculado no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) diretamente no site da Jucesp, através do módulo de licenciamento, mediante uso da respectiva certificação digital.

MATEUS PESTANA RIBEIRO (Sócio Pessoa Física Residente no Brasil)
551395333



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

TERMO DE CONFERÊNCIA E DIGITALIZAÇÃO

Certifico e dou fé que conferi a documentação referente ao processo **SPP2430986183** da empresa **PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA** e que as imagens digitalizadas deste processo eletrônico são fiéis aos documentos físicos protocolizados nesta Junta Comercial.

Assina o presente termo de conferência e digitalização, mediante certificado digital, o funcionário/empregado público **Maicon Vinicius Santana Santos**

Junta Comercial do Estado de São Paulo, 19/09/2024.

Maicon Vinicius Santana Santos, CPF: 37374860854

Este documento foi assinado digitalmente por Maicon Vinicius Santana Santos e é parte integrante sob o protocolo Nº SPP2430986183.

19/09/2024

Página 1 de 1



Certifico o registro sob o nº 1.245.437/24-0 em 19/09/2024 da empresa PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA, NIRE nº 35227916912, protocolado sob o nº SPP2430986183. Autenticação: validar a autenticidade do registro em <http://www.jucesp.sp.gov.br/> com o número do mesmo. MARIA CRISTINA FREI - Secretária Geral. Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 25/09/2024 por MARIA CRISTINA FREI – Secretária Geral. Autenticação: 248141369. A JUCESP garante a autenticidade do registro e da Certidão de Inteiro Teor quando visualizado diretamente no portal www.jucesponline.sp.gov.br.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

TERMO DE ANÁLISE E DECISÃO.

Defiro a (s) solicitação (ões), sob o (s) protocolo (s) **SPP2430986183** de Alteração de Atividades/Objeto, Alteração de Endereço, Alteração de Dados, Alteração de Nome Empresarial e Consolidação da Matriz da empresa **PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA**.

Assina o presente termo de decisão, mediante certificado digital, o Julgador **Maicon Vinicius Santana Santos**.

Junta Comercial do Estado de São Paulo, 19/09/2024.

Maicon Vinicius Santana Santos, CPF: 37374860854

Este documento foi assinado digitalmente por Maicon Vinicius Santana Santos e é parte integrante sob o protocolo Nº SPP2430986183.

19/09/2024

Página 1 de 1



Certifico o registro sob o nº 1.245.437/24-0 em 19/09/2024 da empresa PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA, NIRE nº 35227916912, protocolado sob o nº SPP2430986183. Autenticação: validar a autenticidade do registro em <http://www.jucesp.sp.gov.br/> com o número do mesmo. MARIA CRISTINA FREI - Secretária Geral. Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 25/09/2024 por MARIA CRISTINA FREI – Secretária Geral. Autenticação: 248141369. A JUCESP garante a autenticidade do registro e da Certidão de Inteiro Teor quando visualizado diretamente no portal www.jucesponline.sp.gov.br.

762



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

TERMO DE AUTENTICAÇÃO E REGISTRO

Autentico que o ato, assinado digitalmente, pertencente a empresa **PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA de NIRE 35227916912**, protocolizado sob o número **SPP2430986183** em **19/09/2024**, encontra-se registrado na JUCESP sob o número **1245437240**.

Assina o registro a Secretária-Geral **Maria Cristina Frei**.

A autenticidade do presente documento, bem como o arquivo na forma eletrônica, poderão ser verificados no sítio eletrônico: www.jucesp.sp.gov.br, mediante a indicação do número de autenticidade disponível na capa da certidão de inteiro teor.

Junta Comercial do Estado de São Paulo, 19/09/2024.

Maria Cristina Frei, CPF: 14804696881

R. Guaicurus, 1394 | CEP 05033-060 | Lapa, São Paulo – SP
Fone: (11) 3468-3080



Certifico o registro sob o nº 1.245.437/24-0 em 19/09/2024 da empresa PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA, NIRE nº 35227916912, protocolado sob o nº SPP2430986183. Autenticação: validar a autenticidade do registro em <http://www.jucesp.sp.gov.br/> com o número do mesmo. MARIA CRISTINA FREI - Secretária Geral. Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 25/09/2024 por MARIA CRISTINA FREI – Secretária Geral. Autenticação: 248141369. A JUCESP garante a autenticidade do registro e da Certidão de Inteiro Teor quando visualizado diretamente no portal www.jucesponline.sp.gov.br.

FICHA CADASTRAL SIMPLIFICADA

NESTA FICHA CADASTRAL SIMPLIFICADA, AS INFORMAÇÕES DOS QUADROS "EMPRESA", "CAPITAL", "ENDEREÇO", "OBJETO SOCIAL" E "TITULAR/SÓCIOS/DIRETORIA" REFEREM-SE À SITUAÇÃO ATUAL DA EMPRESA, NA DATA DE EMISSÃO DESTE DOCUMENTO.

A SEGUIR, SÃO INFORMADOS OS EXTRATOS DOS CINCO ÚLTIMOS ARQUIVAMENTOS REALIZADOS, SE HOUVER.

A AUTENTICIDADE DESTA FICHA CADASTRAL SIMPLIFICADA PODERÁ SER CONSULTADA NO SITE WWW.JUCESPPONLINE.SP.GOV.BR, MEDIANTE O CÓDIGO DE AUTENTICIDADE INFORMADO AO FINAL DESTE DOCUMENTO.

PARA OBTER O HISTÓRICO COMPLETO DA EMPRESA, CONSULTE A FICHA CADASTRAL COMPLETA.

EMPRESA**DENOMINAÇÃO ATUAL:****PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA****DENOMINAÇÕES ANTERIORES:**

EFRAIM ALIMENTOS E SERVICOS LTDA

EFRAIM ALIMENTACOES E SERVICOS LTDA

TIPO: LIMITADA UNIPessoal (E.P.P.)

NIRE MATRIZ

DATA DA CONSTITUIÇÃO

EMIÇÃO

35227916912

17/10/2013

18/10/2024 15:39:45

INÍCIO DE ATIVIDADE

CNPJ

INSCRIÇÃO ESTADUAL

10/10/2013

19.092.349/0001-29

CAPITAL

R\$ 5.277.000,00 (CINCO MILHÕES, DUZENTOS E SETENTA E SETE MIL REAIS)

ENDEREÇO

LOGRADOURO: RUA 07 DE MAIO

NÚMERO: 783

BAIRRO: CENTRO

COMPLEMENTO:

MUNICÍPIO: TATUI

CEP: 18270-010

UF: SP

OBJETO SOCIAL

RESTAURANTES E SIMILARES

COMÉRCIO VAREJISTA ESPECIALIZADO DE EQUIPAMENTOS E SUPRIMENTOS DE INFORMÁTICA

FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E RECEPÇÕES - BUFÊ

FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA CONSUMO DOMICILIAR

TITULAR / SÓCIOS / DIRETORIA

MATEUS PESTANA RIBEIRO, RAÇA/COR: BRANCA, NACIONALIDADE BRASILEIRA, CPF: 439.096.278-70, RG/RNE: 551395333 - SP, RESIDENTE À RUA RUA NOSSA SENHORA DO BOM CONSELHO, 443, CHACARA NOSSA SENHO, SAO PAULO - SP, CEP 05763-470, NA SITUAÇÃO DE SÓCIO. COM VALOR DE PARTICIPAÇÃO NA SOCIEDADE DE \$ 5.277.000,00

5 ÚLTIMOS ARQUIVAMENTOS

NUM.DOC: 1.062.074/24-5 SESSÃO: 15/03/2024

ABERTURA DE FILIAL NIRE 31920136465, CNPJ 19.092.349/0002-00, SITUADA À: RUA BELGICA, 250, BOA VISTA, UBERABA - MG, CEP 38072-040, COM OBJETO DESTACADO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA CONSUMO DOMICILIAR. COM INÍCIO DAS ATIVIDADES: 05/03/2024.

CONSOLIDAÇÃO CONTRATUAL DA MATRIZ.

NUM.DOC: 163.664/24-9 SESSÃO: 02/05/2024

ARQUIVAMENTO DE BALANÇO REFERENTE O PERÍODO DE 01/01/2023 À 31/01/2023 .

NUM.DOC: 1.245.437/24-0 SESSÃO: 19/09/2024

ALTERAÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA / OBJETO SOCIAL DA SEDE PARA RESTAURANTES E SIMILARES, COMÉRCIO VAREJISTA ESPECIALIZADO DE EQUIPAMENTOS E SUPRIMENTOS DE INFORMÁTICA, FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS, SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E RECEPÇÕES - BUFÊ, FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA CONSUMO DOMICILIAR.

ENDEREÇO DA SEDE ALTERADO PARA RUA 07 DE MAIO, 783, CENTRO, TATUI - SP, CEP 18270-010.

ALTERAÇÃO DO NOME EMPRESARIAL PARA PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA.

ALTERAÇÃO DO NOME EMPRESARIAL PARA PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA., DATADA DE: 19/09/2024.

ALTERACAO DE SOCIOS/TITULAR/DIRETORIA: , DATADA DE: 19/09/2024.

ALTERAÇÃO DOS DADOS CADASTRAIS DE MATEUS PESTANA RIBEIRO, NACIONALIDADE BRASILEIRA, RAÇA/COR: BRANCA, CPF: 439.096.278-70, RG/RNE: 551395333 - SP, RESIDENTE À RUA RUA NOSSA SENHORA DO BOM CONSELHO, 443, CHACARA NOSSA SENHO, SÃO PAULO - SP, CEP 05763-470, NA SITUAÇÃO DE SÓCIO, COM VALOR DE PARTICIPAÇÃO NA SOCIEDADE DE \$ 5.277.000,00.

ALTERAÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA / OBJETO SOCIAL DA SEDE PARA RESTAURANTES E SIMILARES, COMÉRCIO VAREJISTA ESPECIALIZADO DE EQUIPAMENTOS E SUPRIMENTOS DE INFORMÁTICA, FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS, SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E RECEPÇÕES - BUFÊ, FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA CONSUMO DOMICILIAR., DATADA DE: 19/09/2024.

ENDEREÇO DA SEDE ALTERADO PARA RUA 07 DE MAIO, 783, CENTRO, TATUI - SP, CEP 18270-010. , DATADA DE: 19/09/2024.

CONSOLIDAÇÃO CONTRATUAL DA MATRIZ.

NUM.DOC: 1.253.343/24-0 SESSÃO: 30/09/2024

ABERTURA DE FILIAL NIRE 35905562894, CNPJ 19.092.349/0003-90, SITUADA À: RUA DOMINGO ROBERT, 1090, CENTRO, IBITINGA - SP, CEP 14940-064, COM OBJETO DESTACADO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS. COM INÍCIO DAS ATIVIDADES: 27/09/2024.

CONSOLIDAÇÃO CONTRATUAL DA MATRIZ.

NUM.DOC: 1.256.605/24-4 SESSÃO: 03/10/2024

ABERTURA DE FILIAL NIRE 35905563394, CNPJ 19.092.349/0004-71, SITUADA À: RUA ARI WILSON CREMASCO, 157, ITAPIRA - SP, CEP 13976-030, COM OBJETO DESTACADO DE SERVIÇOS COMBINADOS DE ESCRITÓRIO E APOIO ADMINISTRATIVO E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS.

CONSOLIDAÇÃO CONTRATUAL DA MATRIZ.

FIM DAS INFORMAÇÕES PARA NIRE: 35227916912
DATA DA ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO DA BASE DE DADOS: 18/10/2024

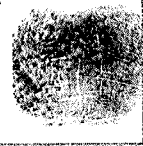


Ficha Cadastral Simplificada. Documento certificado por JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO. A Junta Comercial do Estado de São Paulo, garante a autenticidade deste documento quando visualizado diretamente no portal www.jucesponline.sp.gov.br sob o número de autenticidade 249845801, sexta-feira, 18 de outubro de 2024 às 15:39:45.



SECRETARIA DE SEGURANÇA PÚBLICA
POLÍCIA CIVIL DO ESTADO DE SÃO PAULO
Departamento de Inteligência da Polícia Civil - DIPOL
Instituto de Identificação Ricardo Gumbleton Daunt - IIRGD

RG DIGITAL DO ESTADO DE SÃO PAULO

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL	
ESTADO DE SÃO PAULO SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA INSTITUTO DE IDENTIFICAÇÃO RICARDO GUMBLETON DAUNT	
NOME MATEUS PESTANA RIBEIRO	
FILIAÇÃO FERNANDO DE ALVARENGA RIBEIRO PATRICIA RODRIGUES PESTANA RIBEIRO	
DATA NASCIMENTO 26/03/1998	CÓDIGO EXPLENDOR SSP-SP
NATURALIDADE TATUI - SP	OBSERVAÇÃO
 <i>Mateus Pestana</i> LOCAL: RIBEIRO, SP	
CPF 439096278/70 DNI REGISTRO GERAL 55.139.533-3 2 VIA DATA DE EMISSÃO 16/11/2022 REGISTRO CIVIL TATUI-SP TATUI CN LV 462 / FLS 258 / N° 29783	
ELIATOR 000445671490116 N° S/DIS/INSEID 26926044178 CÓDIGO MILITAR 00141602353980 CMH 00006065662483	CTPS 00000000056186 0463 IDENTIFICAD. PROFISSIONAL Polegar Direto  CMG 702509798/68740
PÁGINA 01 DE 02 DO TERCEIRO NACIONAL	

OS DADOS BIOGRÁFICOS e biométricos apresentados neste documento estão contidos no RG original

Esse é um arquivo assinado digitalmente pela Secretaria de Segurança Pública do estado de São Paulo em conformidade com o padrão de Assinatura Digital ICP Brasil. Caso necessite acesse <http://verificador.iti.gov.br> e faça o upload desse documento para aferir a sua conformidade. Você também pode escanear o Código QR ao lado.



Valid



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
Secretaria da Segurança Pública



MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

**CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS
FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO**

Nome: EFRAIM ALIMENTOS E SERVICOS LTDA
CNPJ: 19.092.349/0001-29

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal, ou ainda não vencidos; e
2. não constam inscrições em Dívida Ativa da União (DAU) na Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <<http://rfb.gov.br>> ou <<http://www.pgfn.gov.br>>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.

Emitida às 16:57:07 do dia 16/07/2024 <hora e data de Brasília>.

Válida até 12/01/2025.

Código de controle da certidão: **8680.4396.7C82.B4C2**

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

[Voltar](#)[Imprimir](#)

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 19.092.349/0001-29
Razão Social: EFRAIM ALIMENTACOES E SERVICOS LTDA EPP
Endereço: RUA DAS PEROBAS 192 CS 3 / JABAQUARA / SAO PAULO / SP / 04321-120

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade: 16/12/2024 a 14/01/2025

Certificação Número: 2024121603222132060105

Informação obtida em 29/12/2024 21:57:44

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa:
www.caixa.gov.br



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: EFRAIM ALIMENTOS E SERVICOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)
CNPJ: 19.092.349/0001-29
Certidão nº: 54454874/2024
Expedição: 08/08/2024, às 10:41:08
Validade: 04/02/2025 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **EFRAIM ALIMENTOS E SERVICOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **19.092.349/0001-29**, **NÃO CONSTA** como inadimplente no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

Certidão emitida com base nos arts. 642-A e 883-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentados pelas Leis ns.º 12.440/2011 e 13.467/2017, e no Ato 01/2022 da CGJT, de 21 de janeiro de 2022. Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho, Comissão de Conciliação Prévia ou demais títulos que, por disposição legal, contiver força executiva.



13/11/2024

0081682346

000184

PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DE SÃO PAULO
CERTIDÃO ESTADUAL DE DISTRIBUIÇÕES CÍVEIS

CERTIDÃO Nº: 6634605**FOLHA: 1/1**

A autenticidade desta certidão poderá ser confirmada pela internet no site do Tribunal de Justiça.

A Diretoria de Serviço Técnico de Informações Cíveis do(a) Comarca de São Paulo - Capital, no uso de suas atribuições legais,

CERTIFICA E DÁ FÉ que, pesquisando os registros de distribuições de **PEDIDOS DE FALÊNCIA, CONCORDATAS, RECUPERAÇÕES JUDICIAIS E EXTRAJUDICIAIS**, anteriores a 12/11/2024, verificou **NADA CONSTAR** como réu/requerido/interessado em nome de: *****

EFRAIM ALIMENTOS E SERVICOS LTDA, CNPJ: 19.092.349/0001-29, conforme indicação constante do pedido de certidão.*****

Esta certidão não aponta ordinariamente os processos em que a pessoa cujo nome foi pesquisado figura como autor (a). São apontados os feitos com situação em tramitação já cadastrados no sistema informatizado referentes a todas as Comarcas/Foros Regionais e Distritais do Estado de São Paulo.

A data de informatização de cada Comarca/Foro pode ser verificada no Comunicado SPI nº 22/2019.

Esta certidão considera os feitos distribuídos na 1ª Instância, mesmo que estejam em Grau de Recurso.

Não existe conexão com qualquer outra base de dados de instituição pública ou com a Receita Federal que verifique a identidade do NOME/RAZÃO SOCIAL com o CPF/CNPJ. A conferência dos dados pessoais fornecidos pelo pesquisado é de responsabilidade exclusiva do destinatário da certidão.

A certidão em nome de pessoa jurídica considera os processos referentes à matriz e às filiais e poderá apontar feitos de homônimos não qualificados com tipos empresariais diferentes do nome indicado na certidão (EIRELI, S/C, S/S, EPP, ME, MEI, LTDA).

Esta certidão só tem validade mediante assinatura digital.

Esta certidão é sem custas.

São Paulo, 13 de novembro de 2024.

PEDIDO Nº:**0081682346**

**Consulta Pública ao Cadastro
ICMS****Cadastro de Contribuintes de
ICMS - Cadesp**

Código de controle da consulta: 63aecabe-abae-45a2-8c13-b278a382806d

Estabelecimento	
IE: 687.292.013.110 CNPJ: 19.092.349/0001-29 Nome Empresarial: EFRAIM ALIMENTOS E SERVICOS LTDA Nome Fantasia: EFRAIM Natureza Jurídica: Sociedade Empresária Limitada	
Endereço	
Logradouro: RUA CAPITAO LISBOA Nº: 941 CEP: 18.270-971 Município: TATUI	Complemento: Bairro: CENTRO UF: SP
Informações Complementares	
Situação Cadastral: Ativo Ocorrência Fiscal: Ativa Regime de Apuração: NORMAL - REGIME PERIÓDICO DE APURAÇÃO Atividades Econômicas: Restaurantes e similares Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar Locação de mão-de-obra temporária Fornecimento e gestão de recursos humanos para terceiros Serviços combinados para apoio a edifícios, exceto condomínios prediais Atividades de limpeza não especificadas anteriormente	Data da Situação Cadastral: 17/10/2013 Posto Fiscal: PF-10 - SOROCABA
Informações NF-e	
Data de Credenciamento como emissor de NF-e: 15/10/2014 Indicador de Obrigatoriedade de NF-e: Obrigatoriedade Total Data de Início da Obrigatoriedade de NF-e: 01/08/2022	

[Voltar](#)

Observação: Os dados acima estão baseados em informações fornecidas pelos próprios contribuintes cadastrados. Não valem como certidão de sua efetiva existência de fato e de direito, não são oponíveis à Fazenda e nem excluem a responsabilidade tributária derivada de operações com eles ajustadas.

Versão: 4.31.0

Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo

EFRAIM ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA
CNPJ: 19.092.349/0001-29
RUA CAPITÃO LISBOA, 941, CENTRO
TATUI - SP



JUCESP PROTOCOLO
0.634.939/24-5

BALANÇO PATRIMONIAL EM 31/12/2023



ATIVO

ATIVO CIRCULANTE

DISPONIVEL

CAIXA	622.950,44		
BANCOS C/MOVIMENTO	1.604.365,23		
APLICAÇÕES FINANCEIRAS	1.698.325,36	3.925.641,03	3.925.641,03

REALIZÁVEL A CURTO PRAZO

CONTAS A RECEBER	1.126.368,32	1.126.368,32	1.126.368,32
------------------	--------------	--------------	--------------

ESTOQUES

ESTOQUES DE PRODUTOS		112.252,31	112.252,31
----------------------	--	------------	------------

ATIVO PERMANENTE

MAQUINAS E EQUIPAMENTOS	389.535,36		
VEICULOS	210.365,36		
MOVEIS E MAQS. ESCRIT. - MATRIZ	68.324,32		
INSTALAÇÕES	80.654,32		
EQUIPAMENTOS DE INFORMATICA	39.654,32	788.533,68	

DEPRECIAÇÕES ACUMULADAS		200.365,32	588.168,36
-------------------------	--	------------	------------

TOTAL DO ATIVO			5.752.430,02
----------------	--	--	--------------

Mateus Pestana
NOME E CPF DO SOCIO GERENTE
MATEUS PESTANA RIBEIRO
CPF.: 439.096.278-70

Alexandre Gomes Feitosa
ALEXANDRE GOMES FEITOSA
CRC 1SP239.522/O-6
CPF. 136.272.498-01

PASSIVO**PASSIVO EXIGIVEL****PASSIVO CIRCULANTE**

FORNECEDORES	93.652,32		
SALARIOS A PAGAR	323.325,36		
FGTS A RECOLHER	23.866,02		
OBRIGAÇÕES FISCAIS	32.586,32	475.430,02	475.430,02

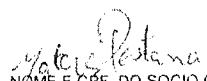
PATRIMONIO LÍQUIDO

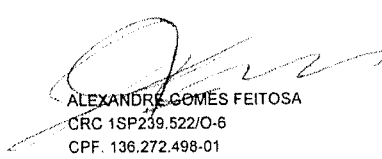
CAPITAL SOCIAL 5.277.000,00

RESULTADOS ACUMULADOS

LUCROS EM SUSPENSO 0,00 5.277.000,00

TOTAL DO PASSIVO 5.752.430,02


NOME E CPF DO SOCIO GERENTE
MATEUS PESTANA RIBEIRO
CPF : 439.096.278-70


ALEXANDRE GOMES FEITOSA
CRC 1SP239.522/O-6
CPF. 136.272.498-01

EFRAIM ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA - EPP

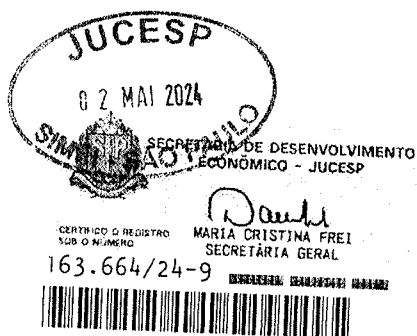
DEMONSTRAÇÃO DE LUCROS E PERDAS EM 31/12/2023

RESULTADO DO EXERCÍCIO
RECEITA OPERACIONAL LÍQUIDA

VENDA DE MERCADORIAS	0,00	
SERVIÇOS	999.483,50	
(=) RECEITA OPERACIONAL		999.483,50
(-) CUSTO DAS MERCADORIAS VENDIDAS	0,00	
(-) DESPESAS ADMINISTRATIVAS	197.232,32	
(-) DESPESAS COMERCIAIS	183.652,32	
(-) DESPESAS FINANCEIRAS	127.325,39	508.210,03
(-) DESPESAS TRIBUTARIAS		
(-) IRPJ	62.048,28	
(-) CONTRIB. SOCIAL	25.567,15	
(-) PIS	6.496,65	
(-) COFINS	29.984,48	124.096,56
LUCRO LÍQUIDO DO PERÍODO		367.176,91

Mateus Pestana
NOME E CPF DO SÓCIO GERENTE
MATEUS PESTANA RIBEIRO
CPF.: 439.096.278-70

Alexandre Gomes Feitosa
ALEXANDRE GOMES FEITOSA
CRC 1SP239.522/O-6
CPF. 136.272.498-01



JUCESP

EFRAIM ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA - EPP

INDICES DO BALANÇO - 31/12/2023

LG = ATIVO CIRC = 3.925.641,03 + REALIZ. A L. PRAZO = 0,00 = 3.925.641,03 PASS. CIRC. = 475.430,02 + EXIG. A L. PRAZO = 0,00 = 475.430,02	=	8,25
LS = AT. CIRC. = 3.925.641,03 - ESTOQUE = 112.252,31 = 3.813.388,72 PASS. CIRC. = 475.430,02	=	8,02
LC = AT. CIRC. 3.925.641,03 PASS. CIRC. = 475.430,02	=	8,25
GE = EXIG. TOTAL = 475.430,02 PATRIM. LIQUIDO = 5.277.000,00	=	0,09
SG = ATIVO TOTAL = 5.752.430,02 PASS. CIRC. = 475.430,02 + EXIG. A L. PRAZO = 0,00 = 475.430,02	=	12,10

Mateus Pestana
NOME E CPF. DO SOCIO GERENTE
MATEUS PESTANA RIBEIRO
CPF.: 439.096.278-70

Alexandre Gomes Feitosa
ALEXANDRE GOMES FEITOSA
CRC 1SP239.522/O-6
CPF. 13 CPF. 136.272.498-01

TERMO DE ABERTURA**DIÁRIO EM GERAL**

Nº DE ORDEM: 9

O presente Livro Diário Geral possui 200 páginas do nº 1 ao nº 200 e servirá para escrituração dos lançamentos próprios da sociedade empresarial abaixo identificado:

Nome Empresarial: EFRAIM ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA EPP

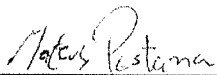
Município: São Paulo

Registrado na Junta Comercial de São Paulo: NIRE 3522791691-2

Data do arquivamento dos atos constitutivos: 17/10/2013

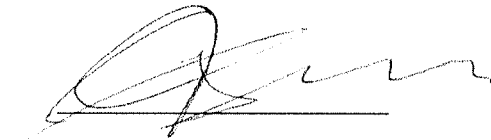
CNPJ: 19.092.349/0001-29

São Paulo, 01 de Janeiro de 2023



MATEUS PESTANA RIBEIRO

SOCIO – GERENTE



ALEXANDRE GOMES FEITOSA

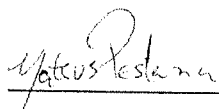
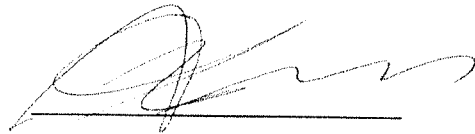
CRC: 1SP239.522/O-6

TERMO DE ENCERRAMENTO**DIÁRIO GERAL**

Nº DE ORDEM: 9

Este livro Diário Geral da empresa **EFRAIM ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA – EPP**, estabelecida a Rua Capitão Lisboa, 941 – Centro Tatuí/SP, CEP 18270971, inscrita sob nº 19.092.349/0001-29, com seus atos constitutivos na junta comercial do estado de São Paulo sob nº 3522791691-2, sessão em 17/10/2013, contém 200 páginas numeradas de 1 a 200, e seu movimento contábil do período compreendido entre 01/01/2023 a 31/12/2023.

São Paulo, 31 de Dezembro de 2023.

**MATEUS PESTANA RIBEIRO****SOCIO – GERENTE****ALEXANDRE GOMES FEITOSA****CRC: 1SP239.522/O-6**

ATA DE REUNIÃO DOS SÓCIOS EM 31/01/2024

EMPRESA: EFRAIM ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA – EPP

CNPJ: 19.092.349/0001-29

NIRE Nº: 3522791691-2

SÃO PAULO, 31 de Janeiro de 2024.

PRESENCAS: Sócio representando a totalidade do capital social, ficando esclarecido que o Conselho Fiscal não está instalado.

MESA: Mateus Pestana Ribeiro.

CONVOCAÇÃO: Dispensada a publicação, em face de presença da totalidade dos sócios, na forma prevista do Contrato Social.

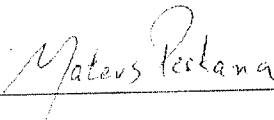
ORDEM DO DIA: Apreciar as contas dos administradores, examinarem o balanço patrimonial e o de resultado econômico, relacionados ao exercício social encerrado em 31/12/2023.

DELIBERAÇÕES: Após a leitura dos documentos mencionados na ordem do dia, que foram colocados à disposição de todos os sócios, trinta dias antes, conforme recibo, postos em discussão e votação, foram observadas as seguintes ocorrências (1) Relatório dos Administradores e Demonstrações Contábeis do Exercício Social Encerrado em 31/12/2023, aprovadas por unanimidade as contas da diretoria acompanhadas das demonstrações contábeis do exercício social findo em 31/12/2023 com abstenção dos legalmente impedidos.

ENCERRAMENTO: Nada mais havendo a ser tratado, o Sr. Presidente ofereceu a palavra a quem ela quisesse fazer uso e, como ninguém se manifestou, foi suspensa a sessão pelo tempo necessário a lavratura da presente ata, a qual, reaberta a sessão, foi lida, aprovada e assinada pelos presentes.

Presidente e Secretário

Certifico que o presente é cópia fiel de ata lavrada em livro próprio.



Mateus Pestana Ribeiro

Presidente Da Assembleia



Prefeitura Municipal de Tatuí
Secretaria de Fazenda, Finanças, Planejamento e Trabalho.
Av. Domingos Bassi, 1000 - Jd. Junqueira – Tatuí-SP.
CEP 18.271-330 – Tel. (15) 3259-8423/25/26

CERTIDÃO NEGATIVA Nº 51292/2024**PERIODO CONSULTADO: 1990 A 2024****CÓDIGO:** 4217200 **INSCRIÇÃO MUNICIPAL:** 4217200**CONTRIBUINTE:** PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA**CPF/CNPJ:** 19.092.349/0001-29**ENDEREÇO:** RUA 07 DE MAIO 0783 - **BAIRRO:** CENTRO - **MUNICÍPIO:** TATUI

*Certifico para os devidos fins, a pedido da pessoa interessada, **PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA** que revendo a documentação própria da Prefeitura Municipal, dela constatei que o **cadastro** acima identificado, **NADA DEVE** à Secretaria de Fazenda e Finanças da Prefeitura Municipal de Tatuí no que se refere a **Tributos Mobiliários** até a presente data. Certidão válida pelo prazo de 90 (noventa) dias de acordo com a Lei Municipal nº. 3.636/2005. **NADA MAIS.** É o que me cumpre certificar.*

RESSALVA: A expedição desta Certidão não exime o contribuinte do recolhimento de qualquer débito pré-existente que venha a ser apurado, débito vincendo, tributo ou penalidade que venha a ser lançado.

Em caso de empresa optante pelo Simples Nacional ou MEI, esta certidão só terá validade se apresentada juntamente com a Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e a Dívida Ativa da União.

O referido é verdade.

TATUI, 13 de Novembro de 2024

KKMHKK-051292/2024
2024-11-13T00:00:00

**PROCURADORIA GERAL DO ESTADO****Procuradoria da Dívida Ativa****Certidão Negativa de Débitos Inscritos
da
Dívida Ativa do Estado de São Paulo**

CNPJ Base: 19.092.349

Ressalvado o direito de a Fazenda do Estado de São Paulo cobrar ou inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade da pessoa jurídica/física acima identificada que vierem a ser apuradas, é certificado que:

não constam débitos inscritos em Dívida Ativa de responsabilidade do Interessado(a).

Tratando-se de CRDA emitida para pessoa jurídica, a pesquisa na base de dados é feita por meio do CNPJ Base, de modo que a certidão negativa abrange todos os estabelecimentos do contribuinte, cuja raiz do CNPJ seja aquela acima informada.

Certidão nº 62652292

Folha 1 de 1

Data e hora da emissão 04/12/2024 09:10:10

(hora de Brasília)

Validade 30 (TRINTA) dias, contados da emissão.

Certidão emitida nos termos da Resolução Conjunta SF-PGE nº 2, de 9 de maio de 2013.

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade no sítio

<http://www.dividaativa.pge.sp.gov.br>

155



Secretaria da Fazenda e Planejamento do Estado de São Paulo

Débitos Tributários Não Inscritos na Dívida Ativa do Estado de São Paulo

CNPJ: 19.092.349/0001-29

Ressalvado o direito da Secretaria da Fazenda e Planejamento do Estado de São Paulo de apurar débitos de responsabilidade da pessoa jurídica acima identificada, é certificado que **não constam débitos** declarados ou apurados pendentes de inscrição na Dívida Ativa de responsabilidade do estabelecimento matriz/filial acima identificado.

Certidão nº 24080333897-80

Data e hora da emissão 08/08/2024 10:44:12

Validade 6 (seis) meses, contados da data de sua expedição.

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade no sítio
www.pfe.fazenda.sp.gov.br

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPIRA**

ESTADO DE SÃO PAULO

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos, para fins que a Empresa **EFRAIM ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA**, CNPJ 19.092.349/0001-29, sediada à Rua Capitão Lisboa, nº 941, Centro, Tatuí/SP - CEP 18.270-971, prestou conforme contrato em dados abaixo, os serviços de **de fornecimento de alimentação, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios, exceto os fornecidos pela administração, considerando aqueles adquiridos diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao programa de alimentação escolar nas unidades educacionais, creches e entidades conveniadas de responsabilidade do município de Itapira/SP, conforme Termo de Referência, a saber:**

DADOS DO CONTRATO:

Contrato: 006/2024

Período de realização dos serviços: início 05/02/2024 - até 05/02/2025

Endereço: Diversas unidades escolares (em anexo)

Período Contratual: 12 meses

DADOS DO CARDÁPIO:

ITEM	TIPO DE CARDÁPIO	QUANTIDADE REFEIÇÕES/DIA
1	CARDÁPIO "A" (Desjejum- Pré-Escola e Ensino Fundamental - Anos Iniciais)	4970
2	CARDÁPIO "B" (Refeição Principal ALMOÇO Pré-Escola)	1495
3	CARDÁPIO "C" (Refeição Principal ALMOÇO Ensino Fundamental e EJA)	3498
4	CARDÁPIO "D" (Lanche- Programa Escola em Tempo Integral - Pré-Escola e Anos)	748
5	CARDÁPIO "E" (Creche: Desjejum, Colação e Refeição Principal - Período Integral)	1183

MÃO DE OBRA CONTRATADA:

64 COZINHEIRAS ESCOLARES – 44 HORAS



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPIRA

ESTADO DE SÃO PAULO

Para fins de averbação do Atestado de Capacidade Técnica no Conselho Regional de Nutrição, se faz necessário constar que a Responsável Técnica da empresa e da unidade é a Sra. MARIA ANGELICA GRASSI GARCIA – CRN3 – inscrição 23945, quem acompanhou efetivamente a execução do serviço contratado.

Relações das escolas e quantidade de alunos:

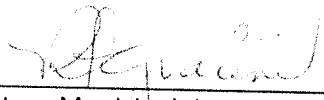
Escola	Endereço	Manha	Tarde	Manha	Tarde	Manha	Tarde	Manha	Tarde
		Berçário I	Berçário II	Grupo I	Grupo II				
CEI "Carmella Faria Sartori"	Rua Marta Rosa Formigari Ehmke, 195 - José Tonolli II	6	7	13	17	13	12	14	14
CEI "Dr. José Alberto de Mello Sartori"	Rua Jarbas Galli, 34 - Antonio Assad Alcici	7	6	10	9	12	12	14	13
CEI "Dra. Wilma Amacio de Camargo Mituzaki"	Rua Heitor Soares, 08 - Jardim Tropical	4	5	11	12	13	14	14	15
CEI "Dyvanira Bellini Nicolai"	Av. José Alfano, 155 - Istor Luppi	7	7	14	18	24	23	15	15
CEI "Harley Marella"	Rua Colibri, 10 - Prados	0	0	11	11	10	11	11	12
CEI "Irma Maria das Mercês"	Rua Milico, 402 - Cubatão	7	7	9	11	9	11	12	13
CEI "Josepha Eliseu da Silva"	Rua José Antonio Feriam, 054 - Conj. Hab. Flávio Zacchi	7	6	7	9	19	22	12	12
CEI "Maria Doroty Cassimiro de Lima"	Rua Mauro Simões, 531 - Vila Penha do Rio do Peixe	6	6	21	27	26	27	27	27
CEI "Maria Lici Rodrigues"	Rua Joaquim Vieira, 413 - Eleutério	1	0	1	1	3	3	2	2
CEI "Marina Luíza J. Rampim"	Rua Pedro Tofanello, 93 - Distrito Industrial Hermelindo Ruete de Oliveira	5	3	6	7	11	13	12	11
CEI "Pref. Hélio Pegorari"	Rua Itália, 600 - Jardim Raquel	6	7	12	12	14	18	26	26
CEI "Ver. Francisco Rovaris"	Rua João Carlos Calil, 45 - Braz Cavenaghi	6	7	18	19	15	15	15	15
CEI "Wilma de Toledo Barros Munhoz"	Rua Eliel do Espírito Santo e Silva, 305 - Parque Felicidade II	6	6	10	10	10	9	12	12
TOTAL		68	67	143	163	179	190	186	187



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPIRA
ESTADO DE SÃO PAULO

Atestamos ainda, que as prestações de serviços acima descritas, apresentaram bom desempenho técnico, estando em conformidade com o contrato celebrado, não possuindo assim até a presente data, nada que a desabone técnica e comercialmente.

Itapira, 27 de agosto de 2024.



Prefeitura Municipal de Itapira

Responsável do Contrato/Fiscal do Contrato

Nome:

CPF: 059095-148-14

Cargo:

Regina de Jantana Lago Guim
Secretaria de Educação de Itapira

**ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA**

Atestamos, para fins que a Empresa **EFRAIM ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA**, CNPJ **19.092.349/0001-29**, sediada à Rua 07 de maio, nº 783, Centro, Tatuí/SP - CEP 18.270-010, presta conforme contrato em dados abaixo, os serviços de **Contratação Emergencial de Empresa para Prestação de Serviços Terceirizados de Natureza Contínua, na Área de Apoio e Atividades Auxiliares da Secretaria Municipal de Educação**, a saber:

DADOS DO CONTRATO:

Contrato: 64/2024

Período de realização dos serviços: início 10/11/2023 – até o momento

Período Contratual: 12 meses

Descrição dos serviços: Apoio ao aluno com deficiência, com limitação motora e outras comorbidades.

MÃO DE OBRA CONTRATADA:

Lote	Item	Descrição	Unid.	Qtde.
1	1	AUXILIAR DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL 44 HORAS SEMANAIS	SER	532
1	2	COORDENADOR 44 HORAS SEMANAIS	SER	14
1	3	PROFISSIONAL DE APOIO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO 44 HORAS SEMANAIS	SER	21
1	4	AUXILIAR DE DESENVOLVIMENTO INFANTIL 44 HORAS SEMANAIS	SER	168

Atestamos ainda, que as prestações de serviços acima descritas, apresentaram bom desempenho técnico, estando em conformidade com o contrato celebrado, não possuindo assim até a presente data, nada que a desabone técnica e comercialmente.

Boituva, 11 de outubro de 2024.

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
LUÍS EUSTÁQUIO GIANOTTI
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Prefeitura do Município de Boituva - Avenida Presidente Tancredo de Almeida
Neves, 01, Centro, Boituva/SP - CNPJ sob o no 46.634.499/0001-90,



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 832C-CB6D-D9EC-B6C9

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



LUIS EUSTAQUIO GIANOTTI (CPF 072.XXX.XXX-05) em 14/10/2024 08:21:25 (GMT-03:00)

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://boituva.1doc.com.br/verificacao/832C-CB6D-D9EC-B6C9>



Prefeitura Municipal de Águas de Lindóia

CNPJ: 19.092.319/0001-29

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

ATESTAMOS que a empresa **ETRAIM ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA - EPP**, inscrita no CNPJ sob nº 19.092.319/0001-29, presta desde Setembro de 2015, serviços de fornecimento de merenda escolar conforme abaixo especificado, serviços esses que são executados em sua plenitude e de forma satisfatória com eficiência, na qualidade e nas condições exigidas nada constando que desabone a empresa acima identificado.

Processo: PROCESSO Nº 071/2015 PMAL e PROCESSO Nº 034/2016 PMAL.

Resumo dos serviços prestados: serviços contínuos de fornecimento de alimentação, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da refeição, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao programa de alimentação nas unidades educacionais, creches e entidades conveniadas de responsabilidade do município de Águas de Lindóia/SP e CAPS, em caráter emergencial.

Período: compreendidos entre 28.09.2015 até 01/10/2016

Quantidade: 5.360 refeições/dia, assim distribuídas:

- Cardápio A (Desjejum) 900
- Cardápio B (Almoço/Janta) 3.900
- Cardápio C Creche (Desjejum/Almoço/Janta/Lanche da Tarde/Fruta): 460
- Cardápio CAPS (Almoço): 50
- Cardápio Especial (datas comemorativas): 50 (lanches)

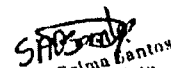
Atestamos para os devidos fins, que a empresa esta apta para cumprir prazos e quantidades dentro dos padrões contratados, dispondo de equipamentos e pessoal adequado para a execução do objeto acima descrito, sendo uma empresa idônea e cumpridora de seus compromissos e que os mesmos atendem plenamente ao esperado, sendo que não existe nada que desabone a conduta da referida empresa, quanto à eficiência no atendimento e qualidade dos produtos, tendo fornecido até a presente data 923.705 refeições.

Por ser esta expressão da verdade, firmamos o presente atestado.

São Paulo, 17 de agosto de 2016


Antônio Nogueira
 Prefeito Municipal

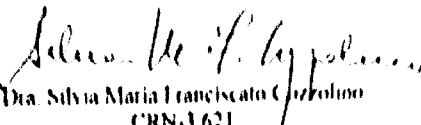
Rua Professora Carolina Fróes, 321 – Centro
 Telefone (11) 3924.9300


Dra. Selma Santos
 Nutricionista
 CRN3/45597

REGISTRADO NO C.R.N. 15/08/2016

Válida para licitação desde que acompanhada de respectivo
C.R.Q. (Certidão de Registro e Qualificação) do anexo em curso

São Paulo, 22 de agosto de 2016

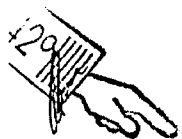

Dra. Sílvia Maria Franciscato Cezarolino
CRN-1621
Presidente

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, que a Pessoa Jurídica **EFRAIM ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA.** - EPP, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 19.092.349/0001-29, forneceu à **METRÔ-LESTE REFEIÇÕES INDUSTRIAIS LTDA**, possuidora do CNPJ/MF nº 47.328.356/0001-12, no endereço, Álvaro Fragoso, 108 – Vila Independência – São Paulo – SP – CEP 04223-000 - conforme contrato 021/2013, os seguintes serviços: **FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ, KIT LANCHES, LANCHE DA TARDE E LANCHE NOTURNO** para as seguintes obras que prestamos serviços: Cliente OAS – Obra Anel Viário Itaquera, Cliente Odebrecht – Obra Arena Corinthians, Cliente WTorre – Obra Arena Palmeiras, cliente WTorre – Real TJK, Cliente CM5 – Obras Metrô Linha Lilas com quantidade diária de 4.800 kits lanches e café da manhã, 1200 lanches da Tarde, 1600 lanches noturnos, no período de 25/10/2013 por tempo indeterminado.

Registramos, ainda, que a empresa cumpriu fielmente com suas obrigações, nada constando que a desabone técnica e comercialmente, até a presente data.

São Paulo, 15 de dezembro de 2014.



METRÔ-LESTE REFEIÇÕES INDUSTRIAIS LTDA

MARIA ISABEL FERNANDEZ MEIZOSO

DIRETORA ADM/ FIM

CPU 060.523.108.71



ADRIANA MARIA MORO PERRONI

NUTRICIONISTA SUPERVISORA

CNR 9796

CPF 249.331.198-13



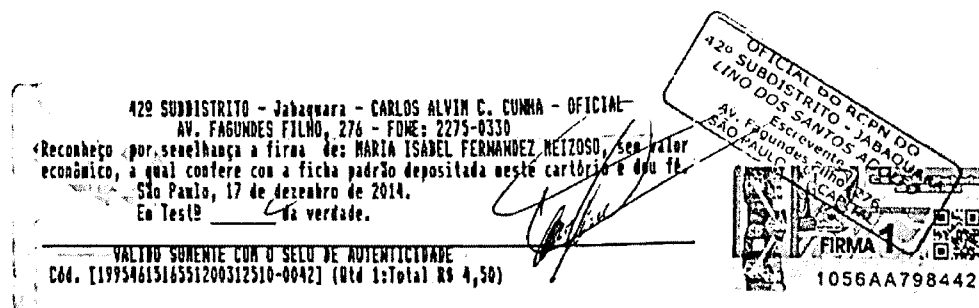
Fabiana Piccinelli
Nutricionista
CNR 0708

REGISTRADO NO CRN-3 SOB O Nº 0015/2015

Valido para licitação, desde que acompanhada da respectiva
C.R.Q. (Certidão de Registro e Quitação) do ano em curso.

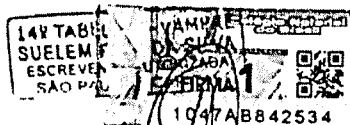
São Paulo, 15 de janeiro de 2015.

Silvia Maria Francisco Cazzolino
Dra. Silvia Maria Francisco Cazzolino
CRN-3 621
Presidente



Vamprê 14º Tabelião de Notas de São Paulo
Rua Antônio Bicudo, 64 | Pinheiros | CEP: 05418-010 | São Paulo
Fone: (11) 3065.4500 | Fax: (11) 3088.0292 | www.vampre.com.br

Reconheço por Semelhança a(s) firma(s) de:
ADRIANA MARIA MORA PERRONI
São Paulo, 17 de dezembro de 2014, às 17h22m22.00:46:25h
R\$4,50 SELLO(S) 1847AB842534
Válido somente com visto de autenticidade



Fabiana Piccinalli
Nutricionista
CRN 6708



PREFEITURA DE SOROCABA

SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE COMPRAS
SEÇÃO DE EXPEDIENTE E CADASTRO

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA Nº 016/2015

A Prefeitura do Município de Sorocaba, Estado de São Paulo, inscrita no CNPJ nº 46.631.011/0001-71, localizada à Av. Engenheiro Carlos Reinaldo Mendes, nº 3.041 - Alto da Boa Vista, neste ato, representada pela Seção de Expediente e Cadastro da Secretaria da Administração, através do presente, **ATESTA** que a empresa **EFRAIM ALIMENTAÇÕES E SERVIÇOS LTDA - EPP**, com sua sede na cidade de São Paulo-SP, à Rua das Perobas, nº 192 - Jabaquara, inscrita no CNPJ nº 19.092.349/0001-29, na qualidade de contratada, forneceu **"6.600 KITS DE LANCHES TIPO 03, PARA OS MESÁRIOS QUE TRABALHARAM NO 2º (SEGUNDO) TURNO DA ELEIÇÃO MUNICIPAL OCORRIDA EM OUTUBRO DE 2014"**, objeto do Pregão Presencial nº 233/2014, Processo CPL nº 1663/2014.

Composição:

- 02 lanches com frios contendo;
- 01 (uma) fatia com 50 gramas de presunto cozido, de 1ª linha, para cada pão;
- 01 (uma) fatia com 50 gramas de mussarela, de 1ª linha, para cada pão;
- 01 (um) refrigerante de no mínimo 350 ml, marca: Vedete, sabores: limão, guaraná ou tubaina.
- 01 (uma) barra de chocolate de no mínimo 130 gramas, marca: Neugebauer.
- Embalagem individual de isopor para cada Kit Lanche (02 pães tipo cachorrão)

Carta Contrato: 001558/2014;

Data da Celebração: 21/10/2014;

Valor: R\$ 55.440,00

Este documento foi elaborado e aprovado única e exclusivamente com base nas informações relatadas pelo Sr. João Farias Freitas, Chefe da 357ª Zona Eleitoral de Sorocaba, conforme constou em Termo de Encerramento Contratual, demonstrando que a empresa honrou com os compromissos contratados, não havendo nenhum fato que a desabone.

Por ser expressão da verdade, firmamos o presente atestado.

Sorocaba, 23 de janeiro de 2015.

Selma Santos
Dra. Selma Santos
Nutricionista
CRN3/45597

Roberto Romano
Roberto Romano Poveda
Chefe da Seção de Expediente e Cadastro
Secretaria da Administração

Tauã Flávia
Taufel Flávia
Chefe de Operações
CRN 3826

ATESTADO Nº 016/2015

www.sorocaba.sp.gov.br

PARA CONFIRMAR A AUTENTICIDADE DESTA ATTESTADO / E-MAIL: RPQVEDA@SOROCABA.SP.GOV.BR

1



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DO ESTADO DA EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ENSINO DA REGIÃO DE BOTUCATU
Praça da Bandeira, s/nº, Centro, Botucatu-SP
Fone: (14) 3811 3200

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Pela Secretaria de Estado da Educação, por meio da Diretoria de Ensino Região Botucatu, **ATESTAMOS** para os devidos fins que a empresa **EFRAIM ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº **19.092.349/0001-29**, com sede à Rua Capitão Lisboa, nº 941, Tatui/SP, executou os serviços de preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênicas sanitárias adequadas, aos alunos regularmente matriculados na Rede Pública Estadual, atendendo às condições contratuais e as normas técnicas vigentes, dentro dos padrões de qualidade exigidos e estipulados, conforme abaixo indicado:

1. Contrato nº: 004/2017
2. Objeto: Serviços de preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênicas sanitárias adequadas, aos alunos regularmente matriculados na Rede Pública Estadual
3. Período de execução: 04/09/2017 a 13/09/2023
4. Local: EE ANSELMO BERTONCINI
EE PROF. NAERSON MIRANDA
5. Penalidades: O contrato foi executado sem intercorrências que possam gerar aplicação de qualquer penalidade ou sanção.
6. Gestora do Contrato: Jordana de Souza Santos
7. Descrição dos serviços totalizando todas as escolas atendidas:

Item	Descrição	Nº de postos	Nº de comensais
1	Posto intermediário 2	01	101 até 300
2	Posto avançado 3	01	301 até 600

Botucatu, 20 de setembro de 2023

Matheus Kraus Trevisolli

Diretor I / Núcleo de Compras e Serviços

De acordo,

Arnaldo Dias de Almeida

Dirigente Regional de Ensino / Ordenador de Despesa

Praça da Bandeira, S/N, Centro, Botucatu/SP – CEP 18603-341
CNPJ 46.384.111/0088-09 – debot@educacao.sp.gov.br
<https://debotucatu.educacao.sp.gov.br>

	PREFEITURA MUNICIPAL DE TATUI SECRETARIA MUNICIPAL DE NEGÓCIOS JURÍDICOS DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS Av. Domingos Bassi, nº. 1.000 – Cecap Tatuí – SP CEP: 18271-330 Telefone: (015) 3259-8439/3259-8451 e-mail: pregão@tatui.sp.gov.br

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos, a pedido da interessada, para que produza todos os efeitos legais, que a **EMPRESA EFRAIM ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA EPP**, inscrita sob o **CNPJ: 19.092.349/0001-29**, com sede à Rua Capitão Lisboa, 941 - Tatuí - SP, com sua sede neste município, que executa para esta Prefeitura, serviços de limpeza em ambiente escolar, desempenhando suas funções com reconhecida competência, notoriedade e profissionalismo. Perfazendo um total de 175 (cento e setenta e cinco) colaboradores, serviços prestados, no período de 2023 a 2024, através dos contratos nº 92/2023 e 019/2024.

DADOS DO CONTRATO:

Contrato: 92/2023 e 019/2024

Período de realização dos serviços: início 06/11/2023 - até o momento

Locais: 64 unidades escolares e Secretaria de Educação

Período Contratual: 12 meses

METRAGENS:

	EDUCAÇÃO INFANTIL	ENSINO FUNDAMENTAL	SECRETARIA ANTIGO PRÉDIO / COSC CLÍNICA-ESCOLA	TOTAL M²
Serviços	Metragem (m²)	Metragem (m²)	Metragem (m²)	Metragem (m²)
Áreas internas				
Salas de aula	9.971,08	20.731,35	3.085,16	
Sanitários e vestiários (administrativos, de alunos e de funcionários)	2.128,86	2.229,10	118,68	
Sanitários de uso público ou coletivo de grande circulação				
Salas de atividades complementares (informática, laboratórios, oficinas, salas de vídeo e grêmios)	1.635,00	1.377,00		
Bibliotecas e salas de leitura		1.601,00		
Áreas de circulação (corredores, escadas, rampas e elevadores)	492,00	1.091,00		
Pátios cobertos, quadras cobertas e refeitório – escolas 2 turnos	4.665,87	17.372,14	206,24	
Áreas administrativas (diretoria, vice-diretoria, secretaria, sala de coordenador e orientadores pedagógicos, e sala dos professores)	752,29	1.290,42		
Almoxarifados, depósitos e arquivos	329,98	529,01		
TOTAL	19.975,08	46.221,02	3.410,08	69.606,18
Áreas externas				
Pátios descobertos, quadras, circulações externas e calçadas	17.163,35	12.683,28	884,29	
Coleta de detritos em pátios e áreas verdes*	17.840,91	18.136,13	180,00	
TOTAL	35.004,26	30.819,41	1.064,29	66.887,96

Assinado por 1 pessoa: MIGUEL LOPES CARDOSO JUNIOR
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://licitadigital.1doc.com.br/verificacao/17AE-65FD-00D5-2A73>

MUNICÍPIO DE TATUI, inscrita no CNPJ sob o nº 46.634.564/0001-87
Av. Domingos Bassi, nº 1.000, Cecap, Tatuí/SP – CEP 18271-330



	PREFEITURA MUNICIPAL DE TATUÍ SECRETARIA MUNICIPAL DE NEGÓCIOS JURÍDICOS DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS Av. Domingos Bassi, nº. 1.000 – Cecap Tatuí – SP CEP: 18271-330 Telefone: (015) 3259-8439/3259-8451 e-mail: pregão@tatui.sp.gov.br
---	--

Atestamos ainda, que as prestações de serviços acima descritas, apresentaram bom desempenho técnico, estando em conformidade com o contrato celebrado, não possuindo assim até a presente data, nada que a desabone técnica e comercialmente.

Tatuí, 07 de agosto de 2024.

MIGUEL LOPES	Assinado de forma
CARDOSO	digital por MIGUEL
JUNIOR:1230263	LOPES CARDOSO
1870	JUNIOR:12302631870
	Dados: 2024.08.07
	14:27:09 -03'00'

MIGUEL LOPES CARDOSO JUNIOR
PREFEITO MUNICIPAL DE TATUÍ

Assinado por 1 pessoa: MIGUEL LOPES CARDOSO JUNIOR
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://licitardigital.1doc.com.br/verificacao/17AE-65FD-00D5-2A73> e informe o código 17AE-65FD-00D5-2A73



MUNICÍPIO DE TATUÍ, inscrita no CNPJ sob o nº 46.634.564/0001-87
Av. Domingos Bassi, nº 1.000, Cecap, Tatuí/SP – CEP 18271-330

O presente documento digital foi conferido com o original e assinado digitalmente por CICERO PACIFICO DA SILVA, em quinta-feira, 8 de agosto de 2024 13:07:37 GMT-03:00, CNS: 11.880-2 - 1º TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS/SP, nos termos da medida provisória N. 2.200-2 de 24 de agosto de 2001. Sua autenticidade deverá ser confirmada no endereço eletrônico www.cenad.org.br/autenticidade. O presente documento digital pode ser convertido em papel por meio de autenticação no Tabelionato de Notas. Provento nº 100/2020 CNJ - artigo 22.



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 17AE-65FD-00D5-2A73

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ MIGUEL LOPES CARDOSO JUNIOR (CPF 123.XXX.XXX-70) em 07/08/2024 14:27:09 (GMT-03:00)
Emitido por: AC ONLINE RFB v5 << AC Secretaria da Receita Federal do Brasil v4 << Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v5
(Assinatura ICP-Brasil)
- ✓ MIGUEL LOPES CARDOSO JUNIOR (CPF 123.XXX.XXX-70) em 07/08/2024 14:29:10 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: AC ONLINE RFB v5 << AC Secretaria da Receita Federal do Brasil v4 << Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v5
(Assinatura ICP-Brasil)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://licitardigital.1doc.com.br/verificacao/17AE-65FD-00D5-2A73>

GABINETE**PREFEITURA DE
BOITUVA**
juntos construindo oportunidades**ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA**

Atestamos para os devidos fins que a empresa EFRAIM ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 19.092.349/0001-29, estabelecida na Rua Capitão Lisboa, nº 941 – Centro – Tatuí/SP, é fornecedora de SERVIÇOS TERCEIRIZADOS DE MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO DOS PRÉDIOS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E DE SERVIÇOS DE LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DE PRÓPRIOS PÚBLICOS, durante a vigência do Contrato nº 244/2023, referente a Dispensa de Licitação 17/2023, cumprindo todas as obrigações de seu respectivo contrato, nada tendo que a desabone.

Prefeitura de Boituva, 19 de fevereiro de 2024

ASSINADO DIGITALMENTE

Jonas Mateus Cancian Filho
Chefe de Gabinete

ASSINADO DIGITALMENTE

Alysson Yamaguti
Secretário de Esportes

ASSINADO DIGITALMENTE

Vilma Moraes de Arruda Soares
Secretária de Educação



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: F29F-C658-9A36-C731

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ VILMA MORAES DE ARRUDA SOARES (CPF 049.XXX.XXX-90) em 19/02/2024 15:22:25 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ JONAS MATEUS CANCIAN FILHO (CPF 407.XXX.XXX-38) em 19/02/2024 15:56:51 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ ALYSON YAMAGUTI (CPF 245.XXX.XXX-58) em 19/02/2024 16:20:52 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

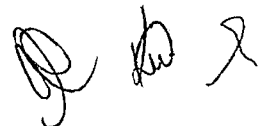
<https://boituva.1doc.com.br/verificacao/F29F-C658-9A36-C731>

Superintendência de Planejamento e Compras Governamentais
Departamento Central de Aquisições
Seção de Registro Cadastral, Publicações e Arquivo

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins e efeitos que a empresa **EFRAIM ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, sediada à Rua Capitão Lisboa, Nº 941, Bairro Centro, CEP Nº 18.270-971, na cidade de Tatuí/SP, devidamente inscrita no CNPJ sob o nº 19.092.349/0001-29, foi contratada pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE UBERABA**, inscrita no CNPJ sob o nº 18.428.839/0001-90, com sede nesta cidade, na Avenida Dom Luís Maria de Santana nº 141, Bairro Santa Marta, e vem cumprindo as incumbências editalícias quanto ao prazo, qualidade e quantidade, com bom desempenho operacional, nada constando que desabone técnica e comercialmente, até a presente data, conforme informações da Secretaria de Desenvolvimento Social (SEDS), responsável pela gestão do contrato do objeto do processo licitatório – **Dispensa Emergencial nº 069/2023**, para a realização dos serviços abaixo relacionados com as seguintes características:

1. **Contrato:** Contrato de Concessão Pública Nº 001/2023
2. **Objeto do Contrato:** contratação emergencial de empresa especializada no ramo de alimentação industrial coletiva, visando a prestação de serviços de preparação, fornecimento e distribuição de refeições a preço popular, por meio de concessão pública de imóvel e seus equipamentos (Restaurante Popular e Cozinha Social).
3. **Endereço:** Os serviços são prestados na Rua Itália nº 640, Bairro Boa vista, CEP: 38070-350 (preparo do alimento e comercialização de marmitex) e Avenida Nelson Freire, nº 980, Bairro Leblon, CEP: 38030-000 (local onde é servida a refeição) no município de Uberaba/MG.
4. **Empresa Contratada:** EFRAIM ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA – CNPJ 19.092.349/0001-29
5. **Empresa Contratante:** PREFEITURA MUNICIPAL DE UBERABA - CNPJ nº 18.428.839/0001-90.
6. **Período de execução do contrato:** 01 de dezembro de 2023 até a presente data.





Superintendência de Planejamento e Compras Governamentais
Departamento Central de Aquisições
Seção de Registro Cadastral, Publicações e Arquivo

7. **Quantitativo do contrato:** quantidade mínima de 1.350 (um mil trezentas e cinquenta) refeições diárias, podendo ser divididas em até 03 (três) períodos, sendo obrigatório a oferta no almoço e facultado à concessionária o desjejum e o jantar de acordo com a demanda local.

Uberaba/MG, 26 de fevereiro de 2024

Carlos Eduardo Rezende Rodrigues da Cunha
Chefe da Seção de Registro Cadastral, Publicações e Arquivo/SAD

Keli Cristina Lopes de Freitas
Chefe do Departamento Central de Aquisições/SAD

Ana Cláudia Zanqueta Silva
Diretora da Diretoria Central de Processos de Compras/SAD



ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos, para fins que a Empresa **EFRAIM ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA**, CNPJ **19.092.349/0001-29**, sediada à Rua Capitão Lisboa, nº 941, Centro, Tatuí/SP - CEP 18.270-971, prestou conforme contrato em dados abaixo, os serviços de **fornecimento de refeições, destinadas a colaboradores, pacientes, acompanhantes legalmente instituídos (acompanhantes de pacientes idosos com mais de 60anos nos termos da Lei federal nº 10.741, de 01/10/03 do Estatuto do Idoso e Menores de 18 anos nos termos da Lei Federal nº 8069, 13/07/1990 do Estatuto da Criança e do Adolescente), colaboradores da Santa Casa de Caridade e Maternidade de Ibitinga, situada a Rua Domingos Robert, 1090 - Centro, Ibitinga - SP, 14940-000, as UPAs, CAPs, PRONTO SOCORRO VILA MARIA e CENTRO DE OPERAÇÕES** a saber:

DADOS CONTRATUAIS:

Contrato: 01/2024

Período de realização dos serviços: início 08/02/2024 - até o momento

Endereço: Santa Casa de Caridade e Maternidade de Ibitinga, situada a Rua Domingos Robert, 1090 - Centro, Ibitinga - SP, 14940-000

CARDÁPIO QUANTIDADE MÉDIA:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT. MEDIA MENSAL	UNID. MEDIDA
1	DESJEJUM CENTRO DE ESPECIALIDADE	260	UNIDADE
2	ALMOÇO CAPS	166	UNIDADE
3	DESJEJUM FUNCIONÁRIOS PARCIAL	1.052	UNIDADE
4	DESJEJUM FUNCIONÁRIOS	652	UNIDADE
5	ALMOÇO FUNCIONÁRIOS E CORPO CLÍNICO	1.648	UNIDADE
6	LANCHE DA TARDE FUNCIONÁRIOS E CORPO CLÍNICO	402	UNIDADE
7	JANTAR FUNCIONÁRIOS E CORPO CLÍNICO	1.218	UNIDADE
8	CEIA FUNCIONÁRIOS E CORPO CLÍNICO	561	UNIDADE
9	DESJEJUM DIETA GERAL ADULTO	2.321	UNIDADE
10	ALMOÇO DIETA GERAL ADULTO	5.252	UNIDADE
11	LANCHE DA TARDE / MERENDA GERAL ADULTO	1.014	UNIDADE
12	JANTAR DIETA GERAL ADULTO	3.752	UNIDADE
13	CEIA DIETA GERAL ADULTO	1.248	UNIDADE

Santa Casa de Caridade e Maternidade de Ibitinga, situada a Rua Domingos Robert, 1090 - Centro, Ibitinga - SP, 14940-000

305



14	DESJEJUM DIETA LEVE ADULTO	140	UNIDADE
15	ALMOÇO DIETA LEVE ADULTO	197	UNIDADE
16	LANCHE DA TARDE / MERENDA DIETA LEVE ADULTO	183	UNIDADE
17	JANTAR DIETA LEVE ADULTO	323	UNIDADE
18	DESJEJUM DIETA LÍQUIDA ADULTO	158	UNIDADE
19	ALMOÇO DIETA LÍQUIDA ADULTO	147	UNIDADE
20	LANCHE DA TARDE / MERENDA DIETA LÍQUIDA ADULTO	133	UNIDADE
21	JANTAR DIETA LÍQUIDA ADULTO	124	UNIDADE
22	DESJEJUM DIETA HIPER HIPER ADULTO	127	UNIDADE
23	ALMOÇO DIETA HIPER HIPER ADULTO	132	UNIDADE
24	LANCHE DA TARDE / MERENDA DIETA HIPER HIPER ADULTO	152	UNIDADE
25	JANTAR DIETA HIPER HIPER ADULTO	165	UNIDADE
26	CEIA DIETA HIPER HIPER ADULTO	145	UNIDADE
27	DESJEJUM DIETA HIPERCALÓRICA ADULTO	163	UNIDADE
28	ALMOÇO DIETA HIPERCALÓRICA ADULTO	151	UNIDADE
29	LANCHE DA TARDE / MERENDA DIETA HIPERCALÓRICA ADULTO	164	UNIDADE
30	JANTAR DIETA HIPERCALÓRICA ADULTO	157	UNIDADE
31	CEIA DIETA HIPERCALÓRICA ADULTO	164	UNIDADE
32	DESJEJUM DIETA DIABÉTICO ADULTO	113	UNIDADE
33	ALMOÇO DIETA DIABÉTICO ADULTO	148	UNIDADE
34	CEIA DIETA DIABÉTICO ADULTO	138	UNIDADE
35	LANCHE DA TARDE / MERENDA DIETA DIABÉTICO ADULTO	152	UNIDADE
36	JANTAR DIETA DIABÉTICO ADULTO	154	UNIDADE
37	DESJEJUM REFEIÇÃO ACOMPANHANTE	241	UNIDADE
38	ALMOÇO REFEIÇÃO ACOMPANHANTE	1.210	UNIDADE
39	JANTAR REFEIÇÃO ACOMPANHANTE	1.158	UNIDADE
MÉDIA DE REFEIÇÕES MENSAIS		25.785	

QUADRO DE FUNCIONÁRIOS ALOCADOS:

- 01 NUTRICIONISTA DE PLANEJAMENTO
- 01 NUTRICIONISTA CLINICA
- 02 NUTRICIONISTA DE PRODUÇÃO
- 02 COZINHEIRAS
- 02 MEIO OFICIAL DE COZINHA
- 08 COPEIRAS
- 02 GARÇONS
- 04 AJUDANTES DE COZINHA



- 04 AJUDANTES GERAL
- 04 TECNICAS DE NUTRIÇÃO

Informamos ainda que a prestação dos serviços acima referidos apresentaram bom desempenho operacional, tendo a empresa cumprido fielmente com suas obrigações, nada constando que a desabone técnica e comercialmente, até a presente data.

Ibitinga, 16 de julho de 2024.

Gustavo Corradini
Interventor Judicial

Santa Casa de Caridade e Maternidade de Ibitinga
Responsável do Contrato/Fiscal do Contrato

CERTIDÃO DE REGULARIDADE

Número da Certidão: 220591/24

Nome: MARIA ANGELICA GRASSI GARCIA

CRN-3: 23945

Categoria: Nutricionista

CPF: 296.381.178-00

O Conselho Regional de Nutricionistas - 3ª Região (SP e MS) certifica que o(a) profissional acima identificado(a), encontra-se em situação Cadastral, Financeira, Fiscal e Ética regular, até a presente data, perante este Órgão, estando apto(a) ao exercício da profissão de **Nutricionista**, nas prerrogativas de sua categoria.

Esta certidão é válida por 30 (trinta) dias.

Por ser verdade firmo a presente certidão.

São Paulo, 16 de Dezembro de 2024.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na internet, no endereço:

<http://www.incorpnet.com.br/app/incorpnet.asp?conselho=crnsp>

Certidão emitida: 16/12/2024 00:08:00

Atenção: Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

DECLARAÇÃO UNIFICADA

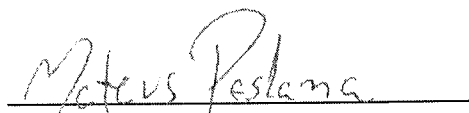
À
PREFEITURA DE ITUIUTABA

Eu, Mateus Pestana Ribeiro, portador do CPF nº 439.096.278-70, representante legal do licitante PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA, sob CNPJ nº 19.092.349/0001-29, DECLARO, que:

cumprimos as exigências de reserva de cargos para pessoas com deficiência e para reabilitado e;

a proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na CR e leis trabalhistas.

Tatuí, 27 de dezembro de 2024.



PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA
MATEUS PESTANA RIBEIRO

Socio-Proprietário

RG: 55.139.533-3

CPF: 439.096.278-70

CERTIDÃO POSITIVA DE DÉBITOS COM EFEITO DE NEGATIVA

CERTIDÃO NR : 355-09.994.986/2024
NOME : CAIXA ECONOMICA FEDERAL
ENDEREÇO : SBS QDA 04 BLOCO A LOTES 03/04
CIDADE : ASA SUL
CPF
CNPJ : 00.360.305.0001-04
CF/DF : 0731282500175

FINALIDADE : JUNTO AO GDF

CERTIFICAMOS QUE

HA DEBITOS VINCENDOS DE ITBI - 2025 .
CONSTA(M) DEBITO(S) SUSPENSO(S) DE FDDCONSUM NO LANCAMENTO POR RECURSO JUDICIAL
CONSTA(M) DEBITO(S) SUSPENSO(S) DE TEO NO LANCAMENTO POR REC. ADMINISTRATIVO.
CONSTA(M) DEBITO(S) SUSPENSO(S) DE M ACESS NO LANCAMENTO POR REC. ADMINISTRATIV
CONSTA(M) DEBITO(S) SUSPENSO(S) DE OUTROS NA DIVIDA ATIVA POR RECURSO JUDICIAL
CONSTA(M) DEBITO(S) SUSPENSO(S) DE OUTROS NA DIV. ATIVA POR REC. ADMINISTRATIV

Pelos débitos acima responde solidariamente o adquirente, com base no art. 130 da Lei 5.172/66 – CTN.
Certidão Positiva com Efeito de Negativa, com base no art. 151 combinado com o art. 206 da Lei 5.172/66 – CTN.
Fica ressalvado o direito de a Fazenda Pública do Distrito Federal cobrar, a qualquer tempo, débitos que venham a ser apurados.
Esta Certidão abrange consulta a todos os débitos, inclusive os relativos à Dívida Ativa.

Certidão expedida conforme o Decreto Distrital nr. 23.873 de 04/07/2003, gratuitamente.
Válida até 04 de Março de 2025 *

Brasília-DF, 04 de Dezembro de 2024

Certidão emitida por SHIRLEY às 11:48:12

Prescinde de assinatura, conforme Decreto Distrital nr. 26.528 de 13 de janeiro de 2006.
Deve ser validada na Internet pelo site www.receita.fazenda.df.gov.br.



Via Rápida Empresa - VRE
CERTIFICADO DE LICENCIAMENTO INTEGRADO
JUCESP - JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO
Secretaria de Desenvolvimento Econômico do Estado de São Paulo



000216

Prefeitura do Município de Tatuí

Governo do Estado de São Paulo

É importante saber que:

1. Todos os dados e declarações constantes deste documento são de responsabilidade do proprietário do estabelecimento.
2. Somente as atividades econômicas contidas neste comprovante tem o funcionamento autorizado.
3. Quaisquer alterações de dados e/ou de condições que determinem a inscrição nos órgãos e expedição deste documento implica a perda de sua validade e regularidade perante os órgãos, e obriga o empresário e/ou empresa jurídica a revalidar as informações e renovar sua solicitação.
4. Os órgãos envolvidos poderão a qualquer momento fiscalizar ou notificar o interessado a comprovar as restrições e/ou condições supramencionadas no documento, de forma que se não atendidas as notificações, poderá ter início procedimento de apuração de responsabilidades com eventual imposição de multa, interdição do imóvel ou cassação do licenciamento.
5. As taxas devidas de cada órgão deverão ser recolhidas diretamente com os envolvidos e mantidas válidas durante todo o período de vigência do estabelecimento, de acordo com as regras definidas e especificadas pelo órgão.
6. Este documento foi expedido com base no Decreto Estadual 55.660, de 30 de março de 2010 e produz todos os efeitos legais para a autorização do exercício das atividades econômicas nele contidas.
7. Todas as licenças de funcionamento dos órgãos e entidades da Administração Direta e Indireta, bem como do município, se encaixando à REDESIM, estarão contidas neste Certificado. Portanto, não é necessária apresentação de Alvará complementar a este documento.

PÁGINA [1] DE [3]

DADOS DA SOLICITAÇÃO E VALIDADE DESTE DOCUMENTO:

PROTOCOLO/NÚMERO

SPM2330183016

NÚMERO DA SOLICITAÇÃO

2365549

DATA DA SOLICITAÇÃO

20/04/2023

DATA DE VALIDADE

20/04/2025



DADOS DA EMPRESA

RAZÃO SOCIAL

EFRAIM ALIMENTOS E SERVICOS LTDA

CNPJ

19.092.349/0001-29

NATUREZA JURÍDICA

Sociedade Empresária Limitada

Inscrição Municipal

4217200

A EMPRESA TERÁ ESTABELECIMENTO?

Sim

FORMA DE ATUAÇÃO

Estabelecimento Fixo

ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO

RUA CAPITAO LISBOA, 941

CENTRO, Tatuí - SP CEP: 18270971

ÁREA DO ESTABELECIMENTO

48.00

DADOS DA EMPRESA

ÁREA DO IMÓVEL (ÁREA CONSTRUÍDA) 64.00
(M²)

ATIVIDADES ECONÔMICAS LICENCIADAS

5611201 - Restaurantes e similares

ANÁLISE DE VIABILIDADE

PARECER DA PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TATUI

VÁLIDO PARA A INSCRIÇÃO MUNICIPAL DO IMÓVEL

DATA DE EMISSÃO: 05/04/2023

TIPO DO IMÓVEL: Número IPTU: 01910121

RESTRIÇÕES AO EXERCÍCIO DA ATIVIDADE NO LOCAL INDICADO:

LICENCIAMENTO INTEGRADO

Secretaria de Estado da Saúde / Vigilância Sanitária

Atividade licenciada pelo órgão de vigilância sanitária municipal.

Secretaria de Estado da Segurança Pública / Corpo de Bombeiros

DATA EMISSÃO	NÚMERO DE LICENÇA	VALIDADE
03/11/2022	CLCB 0000941344	03/11/2025

FORAM ASSINADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

- » Declaro que o meu estabelecimento encontra-se no interior de uma edificação Licenciada pelo Corpo de Bombeiros, conforme o tipo e o número acima descrito.
- » Declaro que a atividade a ser desenvolvida no estabelecimento é compatível com a ocupação aprovada pelo Corpo de Bombeiros para a edificação como um todo.
- » Declaro estar ciente de que devo manter os sistemas de segurança contra incêndio sob minha responsabilidade em condições de utilização, de acordo com o preconizado pelo Regulamento de Segurança contra Incêndio do Estado de São Paulo.
- » Declaro estar ciente de que estou sujeito à fiscalização do Corpo de Bombeiros e que, além da cassação da Licença, o registro de informações inverídicas pode acarretar ao declarante o crime de falsidade ideológica, tipificado no Artigo 299 do Código Penal, com previsão de pena de um a cinco anos de reclusão e multa, sem prejuízo das providências administrativas e cíveis cabíveis.

Secretaria de Estado do Meio Ambiente / CETESB

TIPO DE DOCUMENTO	NÚMERO DE LICENÇA	DATA EMISSÃO	VALIDADE
INTO	2977231	28/04/2023	INEXISTENTE

FORAM ASSINADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

- » Atividades exercidas no local: 5611-2/01 - Restaurantes e similares
- » Declaro que a atividade não será instalada e/ou realizada em APM (Área de Proteção aos Mananciais) / APRM (Área de Proteção e Recuperação de Mananciais).
- » Declaro que, para o exercício da atividade, não ocorrerá, sem manifestação específica da CETESB: 1. Corte de árvores nativas isoladas; 2. Supressão de vegetação nativa; 3. Intervenção em Áreas de Preservação Permanente (APP); 4. Movimentação de terra acima de 100 m³ (cem metros cúbicos); 5. Intervenção em Áreas de Várzea para fins agrícolas.

MANIFESTAÇÕES DO ÓRGÃO:

- » A atividade realizada pela empresa no local e nas condições informadas pelo interessado no pedido não está sujeita ao licenciamento ambiental no âmbito da CETESB. Caso haja alteração dessa situação, deverá haver nova solicitação.

Secretaria da Agricultura / Coordenadoria de Defesa Agropecuária		
DATA EMISSÃO	PROTOCOLO DE BAIXO RISCO	CNAE
20/04/2023		5611-2/01
FORAM ASSINADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:		
» Declaro que as atividades que realizo para este protocolo não são de âmbito de gestão no sistema de Gestão de Defesa Animal e Vegetal (GEDAVE) pela Coordenadoria de Defesa Agropecuária (CDA) da Secretaria de Agricultura e Abastecimento (SAA).		

Prefeitura de Tatuí			
VIGILÂNCIA SANITÁRIA			
DATA EMISSÃO	NÚMERO DE LICENÇA	VALIDADE	CNAE
20/04/2023	11053687	INEXISTENTE	5611-2/01
FORAM ASSINADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:			
» Declaro conhecer a legislação sanitária vigente e cumpri-la integralmente, inclusive em suas futuras atualizações, assumindo civil e criminalmente inteira responsabilidade pela veracidade das informações aqui prestadas para o exercício das atividades relacionadas. Declaro ainda estar ciente da obrigação de prestar esclarecimentos e observar as exigências legais que vierem a ser determinadas pelo órgão de vigilância sanitária competente, em qualquer tempo, na forma prevista no artigo 95 da lei estadual 10.083 de 23 de setembro de 1998.			
» Declaro estar ciente de que este estabelecimento está sujeito à inspeção pelo órgão de vigilância sanitária e aplicação de sanções previstas na legislação vigente, entre elas o cancelamento desta licença.			
PREFEITURA			
DATA EMISSÃO	NÚMERO DE LICENÇA	VALIDADE	
20/04/2023	INEXISTENTE		
MANIFESTAÇÕES DO ÓRGÃO:			
» A solicitação de licenciamento fica dispensada de vistoria e da necessidade de todos os atos públicos de liberação da atividade econômica para plena e contínua operação e funcionamento do estabelecimento, nos termos da resolução CGSIM 51 de 11 de junho de 2019 e/ou legislações municipais vigentes.			



CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO
CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO DA 3ª REGIÃO
CERTIDÃO DE REGISTRO E REGULARIDADE - CRR

VÁLIDA ATÉ: 30/04/2025

UF DO REGISTRO: SP

REGISTRADA NO CRN-3 EM: 26/09/2014

SOB O Nº

PJ9885

DADOS DA PESSOA JURÍDICA

Razão Social:

PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA

Nome Fantasia:

EFRAIM

Endereço R SETE DE MAIO, 783, CENTRO, TATUI/SP - CEP: 18270010
da Matriz:

CNPJ Matriz:

19.092.349/0001-29

Endereço R ARI WILSON CREMASCO, 157, JARDIM SOARES, ITAPIRA/SP -
da Filial: CEP: 13976030

CNPJ Filial:

19.092.349/0004-71

Capital Social da R\$ 11.577.000,00 (ONZE MILHÕES E QUINHENTOS E SETENTA E SETE MIL
Matriz: REAIS)Capital Social da
Filial:

Objeto Social:

Vide VersoRamo de atividade relacionado ao registro:
CONCESSIONARIAS DE ALIMENTACAODADOS DO(A) NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO(A) PELAS ATIVIDADES
DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HUMANA

Nome:

MARIA ANGELICA GRASSI GARCIA

Inscrito em 24/03/2008, no CRN-3 sob o nº 23945

Responsabilidade Técnica concedida em: 01/02/2023

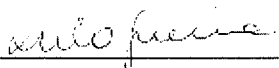
CERTIFICAMOS que a pessoa jurídica acima citada se encontra registrada em situação cadastral regular e sem pendência financeira neste Conselho, nos termos da Lei Federal nº 6.583/1978, do Decreto nº 84.444/1980 e da Lei Federal nº 6.839/1980.

Esta certidão não concede à pessoa jurídica direito de executar quaisquer serviços relacionados com seu registro neste órgão, sem a participação efetiva de seu nutricionista responsável técnico.

HAVENDO QUALQUER ALTERAÇÃO NOS DADOS ACIMA DESCRITOS, APÓS A DATA DE EXPEDIÇÃO DESTA CERTIDÃO, TORNA O DOCUMENTO INVÁLIDO E NULO DE PLENO DIREITO.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO - 3ª REGIÃO

Sorocaba, 20 de dezembro de 2024


Presidente: Dra. Rósana Maria Nogueira - CRN-3 2530

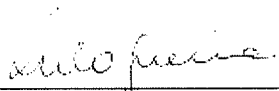
A conferência da validade desta certidão deverá ser consultada por meio do site do CRN-3, no endereço www.crn3.org.br. Clique em AutoAtendimento, depois em Conferência de Certidão e informe o número da inscrição e do documento: CRR-0796/24

Lista de Filiais

Filial: 2 - R DOMINGOS ROBERT, 1090 - CENTRO - IBITINGA - 14940064 - SP - 19.092.349/0003-90

CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO - 3ª REGIÃO

Sorocaba, 20 de dezembro de 2024



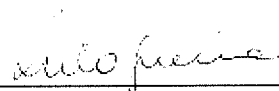
Presidente: Dra. Rosana Maria Nogueira - CRN-3 2530

Objeto Social

A Empresa tem como objeto social fornecimento de refeições, café, lanches, serviços de bar a indústria, comércio, repartições públicas e autarquias nos seus próprios estabelecimentos, fornecimento de refeições e lanches e dietas para hospitais, aeronaves e embarcações em aeroportos e portos, fornecimento de merenda escolar, exploração de restaurantes, bares e lanchonetes na qualidade de mandatários, serviços de buffet, prestação de serviço em restaurantes, bares e lanchonetes, comercialização de alimentos pré-processados, comércio de gêneros alimentícios, serviço de educação alimentar, nutrição e dietética, comércio, manutenção e locação de equipamentos para restaurantes e similares, comércio de produtos de higiene, limpeza e domissanitários, prestação de serviço de limpeza e conservação em geral, portaria e hotelaria, comércio de cestas alimentares, locação de mão de obra temporária, atividades paisagísticas e jardinagem, fornecimento e gestão de recursos humanos para terceiros, serviços de limpeza em ambiente escolar e serviços combinados para apoio a edifícios, fornecimento especializado de equipamentos e suprimentos de informática, imunização e controle de pragas urbanas, serviços de roçagem e atividades paisagísticas, atividades de apoio à educação, serviços combinados de escritório e apoio administrativo.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO - 3ª REGIÃO

Sorocaba, 20 de dezembro de 2024



Presidente: Dra. Rosana Maria Nogueira - CRN-3 2530

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS

Pelo presente instrumento, de um lado, **EFRAIM ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA. – EPP**, inscrita no CNPJ sob o nº 19.092.349/0001-29, com sede na RUA CAPITÃO LISBOA, 941, CENTRO, TATUI/SP, representada neste ato na forma de seu contrato social, doravante nomeada contratante, e do outro, **MARIA ANGÉLICA GRASSI GARCIA**, brasileira, nutricionista, portadora da cédula de identidade R.G. nº 340351949 SSP/SP, inscrita no CPF sob nº 296.381.178-00, residente na R. PAULO FRAZILLI, 188 - CENTRO - VALPARAISO - SP, CEP 16880-000, doravante nomeada Contratada, celebram o presente contrato de prestação de Serviços especializados em consultoria em segurança Nutricional e Responsabilidade Técnica, que se regará pelos termos e condições seguintes:

1. A responsável Técnica Nutricionista, **MARIA ANGÉLICA GRASSI GARCIA**, inscrita no **CRN nº 23945**, compromete-se a prestar serviços especializados em alimentações e nutrição, nos termos da lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991 organizando cardápios, indicando produtos, conforme as épocas, que devem entrar na alimentação com nutrientes necessária a refeição balanceada, supervisionar todos os serviços de preparação, acomodação e distribuição da alimentação e, conservação dos alimentos.
2. A prestação dos serviços é de caráter autônomo, sem exclusividade, ficando faculto à Contratada, prestar serviços pessoalmente ou através de outro nutricionista, desde comunicado à Contratante, obrigando-se, contudo, a estar presente que convocada.
3. A Contratada obriga-se a comparecer 5 (cinco) vezes por semana, no estabelecimento da Contratante, para orientar acerca da composição do cardápio, segurança Alimentar e demais serviços de Nutrição, compreendendo 30 (Trinta) horas semanais.
4. Incumbe à Contratada supervisionar todos os trabalhos da empresa Contratante, tais como, orientar a limpeza, disposição e manuseio dos gêneros alimentícios.
5. A Contratada na qualidade de nutricionista será a responsável Técnica pelas atividades de kit lanches e alimentação, devendo providenciar sua inscrição junto ao CRN e manter registro junto aos órgãos competentes em dia.
6. A Contratante poderá estabelecer as diretrizes dos trabalhos a serem realizadas pela contratada, respeitada a independência Técnica, devendo qualquer alteração nas condições de trabalho, ser previamente submetida à apreciação da Contratante, salvo motivo de força maior.



000221

A Contratante pagará, mensalmente, pelos serviços prestados pela Contratada, a importância equivalente a R\$ 2.000,00 (Hum mil reais), com vencimento todo quinto dia do mês subsequente a prestação de serviços, que serão pagos por transferência PIX, em conta corrente do Banco do Brasil, PIX Nº 296.381.178-00.

8. Os serviços serão prestados preferencialmente pela Contratada, pessoalmente, podendo, entretanto, ser substituída por outro profissional em caso de impedimento, mediato prévia comunicação.

Parágrafo Único-anualmente, durante o prazo de 30 trinta dias a Contratada poderá se afastar, sendo substituída por outra nutricionista.

9. O presente contrato terá vigência de tempo indeterminado, compreendendo a partir de 01 02 2023. Poderá ser interrompido dependendo da manifestação de qualquer das partes, por escrito até 30 trinta dias antes do seu término.

10. As partes elegem o Foro Central da cidade de Tatui, para dirimir quaisquer questões que porventura surgirem na execução deste contrato.

E por estarem de inteiro acordo com os termos e condições acima estipulados, firmam o presente em 2 duas vias de igual teor e forma, para que produza os seus legais efeitos.

1º Cartório de Notas e de Protesto de Letras e Títulos de Tatui
Tatui - SP
Rua Quatro de Novembro, 137 - Fone: (11) 9.241.4400 - CEP: 12700-110 - Tatui - SP

Reconheço por semelhança o valor econômico a(s) firma(s) da(s):
MATEUS PESTANA RIBEIRO
24 de maio de 2023. Tatui-SP. Em test. de Tatui-SP.

111815
FIRMA
VALOR ECONÔMICO
C11178AA0238192

Tatui, 01 de fevereiro 2023

EFRAIM ALIMENTOS E SERVICOS LTDA-EPP
MATEUS PESTANA RIBEIRO
Sócio administrador
RG n.º 55.139.533-3 SSP/SP

MARIA ANGÉLICA GRASSI GARCIA
Nutricionista
RG n.º 340.351.949 SSP/SP
CPF n.º 296.381.178-00



Via Rápida Empresa - VRE
CERTIFICADO DE LICENCIAMENTO INTEGRADO
JUCESP - JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO
Secretaria de Desenvolvimento Econômico do Estado de São Paulo



Prefeitura do Município de Tatuí

Governo do Estado de São Paulo

É importante saber que:

1. Todos os dados e declarações constantes deste documento são de responsabilidade do proprietário do estabelecimento.
2. Somente as atividades econômicas contidas neste comprovante tem o funcionamento autorizado.
3. Quaisquer alterações de dados e/ou de condições que determinem a inscrição nos órgãos e expedição deste documento implica a perda de sua validade e regularidade perante os órgãos, e obriga o empresário e/ou empresa jurídica a revalidar as informações e renovar sua solicitação.
4. Os órgãos envolvidos poderão a qualquer momento fiscalizar ou notificar o interessado a comprovar as restrições e/ou condições supramencionadas no documento, de forma que se não atendidas as notificações, poderá ter início procedimento de apuração de responsabilidades com eventual imposição de multa, interdição do imóvel ou cassação do licenciamento.
5. As taxas devidas de cada órgão deverão ser recolhidas diretamente com os envolvidos e mantidas válidas durante todo o período de vigência do estabelecimento, de acordo com as regras definidas e especificadas pelo órgão.
6. Este documento foi expedido com base no Decreto Estadual 55.660, de 30 de março de 2010 e produz todos os efeitos legais para a autorização do exercício das atividades econômicas nele contidas.
7. Todas as licenças de funcionamento dos órgãos e entidades da Administração Direta e Indireta, bem como do município, se conveniado à REDESIM, estarão contidas neste Certificado. Portanto, não é necessária apresentação de Alvará complementar a este documento.

PÁGINA [1] DE [3]

DADOS DA SOLICITAÇÃO E VALIDADE DESTES DOCUMENTO:

PROTOCOLO/NÚMERO

SPM2330183016

NÚMERO DA SOLICITAÇÃO

2365549

DATA DA SOLICITAÇÃO

20/04/2023

DATA DE VALIDADE

20/04/2025



DADOS DA EMPRESA

NOME EMPRESARIAL

EFRAIM ALIMENTOS E SERVICOS LTDA

CNPJ

19.092.349/0001-29

NATUREZA JURÍDICA

Sociedade Empresária Limitada

Inscrição Municipal

4217200

A EMPRESA TERÁ ESTABELECIMENTO?

Sim

FORMA DE ATUAÇÃO

Estabelecimento Fixo

ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO

RUA CAPITAL LISBOA, 941

CENTRO, Tatuí - SP CEP: 18270971

ÁREA DO ESTABELECIMENTO

48.00

DADOS DA EMPRESA	
ÁREA DO IMÓVEL (ÁREA CONSTRUÍDA) (M²)	64.00
ATIVIDADES ECONÔMICAS LICENCIADAS	
5611201 - Restaurantes e similares	

ANÁLISE DE VIABILIDADE

PARECER DA PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TATUI	
VÁLIDO PARA A INSCRIÇÃO MUNICIPAL DO IMÓVEL	DATA DE EMISSÃO: 05/04/2023
TIPO DO IMÓVEL: Número IPTU: 01910121	
RESTRIÇÕES AO EXERCÍCIO DA ATIVIDADE NO LOCAL INDICADO:	

LICENCIAMENTO INTEGRADO

Secretaria de Estado da Saúde / Vigilância Sanitária
Atividade licenciada pelo órgão de vigilância sanitária municipal.

Secretaria de Estado da Segurança Pública / Corpo de Bombeiros		
DATA EMISSÃO	NÚMERO DE LICENÇA	VALIDADE
03/11/2022	CLCB 0000941344	03/11/2025
FORAM ASSINADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:		
» Declaro que o meu estabelecimento encontra-se no interior de uma edificação Licenciada pelo Corpo de Bombeiros, conforme o tipo e o número acima descrito.		
» Declaro que a atividade a ser desenvolvida no estabelecimento é compatível com a ocupação aprovada pelo Corpo de Bombeiros para a edificação como um todo.		
» Declaro estar ciente de que devo manter os sistemas de segurança contra incêndio sob minha responsabilidade em condições de utilização, de acordo com o preconizado pelo Regulamento de Segurança contra Incêndio do Estado de São Paulo.		
» Declaro estar ciente de que estou sujeito à fiscalização do Corpo de Bombeiros e que, além da cassação da Licença, o registro de informações inverídicas pode acarretar ao declarante o crime de falsidade ideológica, tipificado no Artigo 299 do Código Penal, com previsão de pena de um a cinco anos de reclusão e multa, sem prejuízo das providências administrativas e cíveis cabíveis.		

Secretaria de Estado do Meio Ambiente / CETESB			
TIPO DE DOCUMENTO	NÚMERO DE LICENÇA	DATA EMISSÃO	VALIDADE
ISENTO	2977231	28/04/2023	INEXISTENTE
FORAM ASSINADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:			
» Atividades exercidas no local: 5611-2/01 - Restaurantes e similares			
» Declaro que a atividade não será instalada e/ou realizada em APM (Área de Proteção aos Mananciais) / APRM (Área de Proteção e Recuperação de Mananciais).			
» Declaro que, para o exercício da atividade, não ocorrerá, sem manifestação específica da CETESB: 1. Corte de árvores nativas isoladas; 2. Supressão de vegetação nativa; 3. Intervenção em Áreas de Preservação Permanente (APP); 4. Movimentação de terra acima de 100 m³ (cem metros cúbicos); 5. Intervenção em Áreas de Várzea para fins agrícolas.			
MANIFESTAÇÕES DO ÓRGÃO:			
» A atividade realizada pela empresa no local e nas condições informadas pelo interessado no pedido não está sujeita ao licenciamento ambiental no âmbito da CETESB. Caso haja alteração dessa situação, deverá haver nova solicitação.			

Secretaria da Agricultura / Coordenadoria de Defesa Agropecuária

DATA EMISSÃO

20/04/2023

PROTOCOLO DE BAIXO RISCO

CNAE

5611-2/01

FORAM ASSINADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

- » Declaro que as atividades que realizo para este protocolo não são de âmbito de gestão no sistema de Gestão de Defesa Animal e Vegetal (GEDAVE) pela Coordenadoria de Defesa Agropecuária (CDA) da Secretaria de Agricultura e Abastecimento (SAA).

Prefeitura de Tatuí

VIGILÂNCIA SANITÁRIA

DATA EMISSÃO

20/04/2023

NÚMERO DE LICENÇA

11053687

VALIDADE

INEXISTENTE

CNAE

5611-2/01

FORAM ASSINADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

- » Declaro conhecer a legislação sanitária vigente e cumpri-la integralmente, inclusive em suas futuras atualizações, assumindo civil e criminalmente inteira responsabilidade pela veracidade das informações aqui prestadas para o exercício das atividades relacionadas. Declaro ainda estar ciente da obrigação de prestar esclarecimentos e observar as exigências legais que vierem a ser determinadas pelo órgão de vigilância sanitária competente, em qualquer tempo, na forma prevista no artigo 95 da lei estadual 10.083 de 23 de setembro de 1998.
- » Declaro estar ciente de que este estabelecimento está sujeito à inspeção pelo órgão de vigilância sanitária e aplicação de sanções previstas na legislação vigente, entre elas o cancelamento desta licença.

PREFEITURA

DATA EMISSÃO

20/04/2023

NÚMERO DE LICENÇA

INEXISTENTE

VALIDADE

MANIFESTAÇÕES DO ÓRGÃO:

- » A solicitação de licenciamento fica dispensada de vistoria e da necessidade de todos os atos públicos de liberação da atividade econômica para plena e contínua operação e funcionamento do estabelecimento, nos termos da resolução CGSIM 51 de 11 de junho de 2019 e/ou legislações municipais vigentes.



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 3ª REGIÃO

ATESTADO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA
POR EXECUÇÃO DE SERVIÇOS nº ART0081/24

Atestamos para os devidos fins que o(a) nutricionista MARIA ANGELICA GRASSI GARCIA, inscrito(a) no CRN-3, sob o nº 23945, assume a responsabilidade técnica por execução de serviços de alimentação e nutrição da Pessoa Jurídica EFRAIM ALIMENTOS E SERVICOS LTDA - EPP (razão social) CNPJ 19.092.349/0001-29, registrada neste Regional sob o número PJ9885.

São Paulo, 05 de setembro de 2024.

Assinatura manuscrita em tinta preta, legível como "Mário Garcia".

Nutricionista CRN-3 nº 2530
Presidente

A verificação de autenticidade deste documento poderá ser confirmada no endereço eletrônico do CRN-3 na Internet: <https://www.crn3.org.br>, no link "Inscrição", clique em "Conferência de Certidão", informe o nº **ART0081/24** e a inscrição da PJ no CRN-3: **PJ9885**.



INDICAÇÃO EXPRESSA DA EQUIPE TÉCNICA

À
PREFEITURA DE ITUIUTABA

Eu, Mateus Pestana Ribeiro, portador do CPF nº 439.096.278-70, representante legal do licitante PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA, sob CNPJ nº 19.092.349/0001-29, DECLARO, sob as penas da lei, que:

A equipe técnica que executará o objeto da licitação, com no mínimo um Nutricionista.

Tatuí, 27 de dezembro de 2024.

EFRAIM ALIMENTOS E
SERVICOS
LTDA:19092349000129

Assinado de forma digital por
EFRAIM ALIMENTOS E SERVICOS
LTDA:19092349000129
Dados: 2024.12.27 17:20:00 -03'00'

PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA
MATEUS PESTANA RIBEIRO
Socio-Proprietário
RG: 55.139.533-3
CPF: 439.096.278-70



TERMO DE COMPROMISSO

À
PREFEITURA DE ITUIUTABA

Eu, MARIA ANGÉLICA GRASSI GARCIA, sob nº de inscrição CRN-3 23945, responsável técnico do licitante PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA, sob CNPJ nº 19.092.349/0001-29, DECLARO, sob as penas da lei, que:

Autorizo a minha inclusão como responsável técnico pela empresa.

Tatuí, 27 de dezembro de 2024.

Documento assinado digitalmente
gov.br MARIA ANGELICA GRASSI GARCIA
Data: 27/12/2024 17:40:01-0300
Verifique em <https://validar.itu.gov.br>

MARIA ANGÉLICA GRASSI GARCIA
Responsável Técnica
CRN-3 23945

EFRAIM ALIMENTOS E
SERVICOS
LTDA:19092349000129

Assinado de forma digital por EFRAIM
ALIMENTOS E SERVICOS
LTDA:19092349000129
Dados: 2024.12.27 17:20:15 -03'00'

PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA
MATEUS PESTANA RIBEIRO
Socio-Proprietário
RG: 55.139.533-3
CPF: 439.096.278-70



INDICAÇÕES DE DISPONIBILIDADE DE INSTALAÇÕES

À

PREFEITURA DE ITUIUTABA

Eu, Mateus Pestana Ribeiro, portador do CPF nº 439.096.278-70, representante legal do licitante PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA, sob CNPJ nº 19.092.349/0001-29, DECLARO, sob as penas da lei, que:

PARA A EXECUÇÃO DO OBJETO DISPORÁ DE:

- INSTALAÇÕES, APARELHAMENTO TÉCNICO E FUNCIONÁRIOS ADEQUADOS E DISPONÍVEIS PARA A REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS OBJETO DA LICITAÇÃO;
- VEÍCULOS, PRÓPRIOS OU TERCEIRIZADOS, PARA ATENDER À LOGÍSTICA DE DISTRIBUIÇÃO ENTRE AS UNIDADES EDUCACIONAIS, ESTANDO ESTES, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E QUE ATENDAM PLENAMENTE AS NECESSIDADES DA EXECUÇÃO CONTRATUAL.

Tatuí, 27 de dezembro de 2024.

EFRAIM ALIMENTOS E
SERVICOS
LTDA:19092349000129

Assinado de forma digital por
EFRAIM ALIMENTOS E SERVICOS
LTDA:19092349000129
Dados: 2024.12.27 17:20:31 -03'00'

PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA

MATEUS PESTANA RIBEIRO

Socio-Proprietário

RG: 55.139.533-3

CPF: 439.096.278-70



DISPENSA DA VISTORIA TÉCNICA

À
PREFEITURA DE ITUIUTABA

Eu, Mateus Pestana Ribeiro, portador do CPF nº 439.096.278-70, representante legal do licitante PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA, sob CNPJ nº 19.092.349/0001-29, DECLARO, sob as penas da lei, que:

DECLINA A REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA, DECLARA TAMBÉM EXPRESSAMENTE QUE TEM PLENO CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES E PECULIARIDADES INERENTES A NATUREZA DOS TRABALHOS, E SOBRE O LOCAL DO SERVIÇO, ASSUME TOTAL RESPONSABILIDADE POR ESTA DECLARAÇÃO, SOB AS PENALIDADES DA LEI, FICANDO IMPEDIDA, NO FUTURO, DE PLEITEAR POR FORÇA DO CONHECIMENTO DECLARADO, QUAISQUER ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, DE NATUREZA TÉCNICA E/OU FINANCEIRA.

Tatuí, 27 de dezembro de 2024.

EFRAIM ALIMENTOS E
SERVICOS
LTDA:19092349000129

Assinado de forma digital por EFRAIM
ALIMENTOS E SERVICOS
LTDA:19092349000129
Dados: 2024.12.27 17:20:42 -03'00'

PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA

MATEUS PESTANA RIBEIRO

Socio-Proprietário

RG: 55.139.533-3

CPF: 439.096.278-70

**RELAÇÃO DA EQUIPE TÉCNICA**

À
PREFEITURA DE ITUIUTABA

Eu, Mateus Pestana Ribeiro, portador do CPF nº 439.096.278-70, representante legal do licitante PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA, sob CNPJ nº 19.092.349/0001-29, APRESENTA, sob as penas da lei, sua equipe técnica:

Função	Qtd.
Coordenador (a) de Nutrição	1
Nutricionista	2
Auxiliar de Estoque	1
Auxiliar Serviços Gerais	1
Cozinheira (o) Escolar - FT	42
Cozinheira (o) Escolar - FT Volante	2
Estoquista	1
Motorista	1
TOTAL	51

Tatuí, 27 de dezembro de 2024.

EFRAIM ALIMENTOS E
SERVICOS
LTDA:19092349000129

Assinado de forma digital por
EFRAIM ALIMENTOS E SERVICOS
LTDA:19092349000129
Dados: 2024.12.29 21:56:19 -03'00'

PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA

MATEUS PESTANA RIBEIRO

Socio-Proprietário

RG: 55.139.533-3

CPF: 439.096.278-70

**TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO****Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica**

Este relatório tem por objetivo apresentar os resultados consolidados de consultas eletrônicas realizadas diretamente nos bancos de dados dos respectivos cadastros. A responsabilidade pela veracidade do resultado da consulta é do Órgão gestor de cada cadastro consultado. A informação relativa à razão social da Pessoa Jurídica é extraída do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica, mantido pela Receita Federal do Brasil.

Consulta realizada em: 02/01/2025 11:41:41

Informações da Pessoa Jurídica:

Razão Social: **PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA**
CNPJ: **19.092.349/0001-29**

Resultados da Consulta Eletrônica:

Órgão Gestor: **TCU**
Cadastro: **Licitantes Inidôneos**
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Órgão Gestor: **CNJ**
Cadastro: **CNIA - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade**
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Órgão Gestor: **Portal da Transparência**
Cadastro: **Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas**
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Órgão Gestor: **Portal da Transparência**
Cadastro: **CNEP - Cadastro Nacional de Empresas Punidas**
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Obs: A consulta consolidada de pessoa jurídica visa atender aos princípios de simplificação e racionalização de serviços públicos digitais. Fundamento legal: Lei nº 12.965, de 23 de abril de 2014, Lei nº 13.460, de 26 de junho de 2017, Lei nº 13.726, de 8 de outubro de 2018, Decreto nº 8.638 de 15, de janeiro de 2016.

000231/B

PROCESSO
N.º/Ano

Dipoma n.º 004/2025

Objetivo

Fornecimento de munda ecelor

000231/e PASTA 02

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUIUTABA

SMARH - DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

LICITAÇÃOMODALIDADE: Dispensa nº 001/2025 de 06 de janeiro de 2025Processo Administrativo Nº 23544/2025Secretaria: SMEEZObjeto: Contratação de Empresa para fornecimento de merendoExato com execução de serviços de fornecimento de alimentação**PUBLICAÇÕES**

Quadro de Avisos:	<u>21 / 01 / 2025</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>
Jornal Local:	<u>23 / 01 / 2025</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>
Internet:	<u>20 / 01 / 2025</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>
Diário Oficial de Minas Gerais	<u>23 / 01 / 2025</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>
Jornal: <u>O tempo</u>	<u>22 / 01 / 2025</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>
Diário Oficial da União:	<u>22 / 01 / 2025</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>
Obs.:	<u>Anexo / Resultado</u>						

HABILITAÇÃO

<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>
<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>

PROPOSTA TÉCNICA

<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>
<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>

PROPOSTA FINANCEIRA

<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>
<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>

ADJUDICAÇÃO / RetificaçãoEm: 06 / 01 / 2025

HOMOLOGAÇÃO

Em: 1 / 1 / 1

EMPRESA VENCEDORA / CONTRATOS / NE

Ofício s/nº/2024

Ituiutaba-MG, 02 de janeiro de 2025.

Senhora Prefeita:

Venho através deste comunicar meu **afastamento temporário**, em virtude de meu quadro clínico, que me impede por **07 (sete) dias** de laborar como Secretária Municipal de Educação, Esporte e Lazer.

Posto isto, estarei em gozo de licença-médica por 07 (sete) dias, **conforme atestado médico anexo**.

Face ao exposto, **NÃO PODEREI COMPARECER AO TRABALHO** durante este período.

Respeitosamente,



LIDIANE JANONES DE FARIA

Secretária Municipal de Educação, Esporte e Lazer

Excelentíssima Senhora

LEANDRA GUEDES FERREIRA



HOSPITAL NOSSA SENHORA DA ABADIA LTDA.

CNPJ: 21.324.116/0001-56

PABX: (34) 3268-0100

Rua 16 c/ 19 nº 1648 - CEP 38300-070 - Ituiutaba - Minas Gerais

ATESTADO MÉDICO

Nome: Lidiane Januário de Faria

Atesto para devidos fins, que o paciente acima passou por consulta médica necessitando de:

☒ AFASTAMENTO DE SUAS ATIVIDADES LABORAIS POR (07) sete

DIA(S). A CONTAR DA DATA DO ATENDIMENTO.

☐ ESTEVE COMO ACOMPANHANTE DO(A) PACIENTE: _____☐ DECLARAÇÃO DE COMPARECIMENTO PARA CONSULTA MÉDICA DAS _____

ÀS _____

CID: F41

AUTORIZO A CITAÇÃO DO CID NESTE DOCUMENTO.

ASS.: _____

Dr. William Palis
Clínica Médica
CRM-MG 14789

Ituiutaba - MG, 02 de 01 de 2025

TERMO DE REFERÊNCIA**1. OBJETO**

1.1. Constitui objeto desta dispensa licitatória a Contratação de empresa para fornecimento de merenda escolar, com execução de serviços contínuos de fornecimento de alimentação, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios, exceto os fornecidos pela administração, considerando aqueles adquiridos diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao PNAE nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba/MG, conforme especificações constantes nos anexos que acompanham este Termo de Referência.

1.2. Os objetos desta contratação são **caracterizados como comum**, pois apresentam padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, com data de vigência de acordo com a Lei 14.133/2021 ou até a conclusão do Processo Ordinário.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1 O Programa Nacional de Alimentação Escolar, conforme preceitua a legislação vigente, tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos escolares, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais, entre outros, bem como colaborar com a aceitação da alimentação fornecida através do auxílio pedagógico dos educadores. Oferecendo alimentação balanceada produzida de forma responsável, a fim de contribuir para a melhoria das condições nutricionais e qualidade de vida.

2.2 Dessa forma, justifica-se o objeto deste termo de referência. A fim de atender às especificações da Resolução FNDE nº 6/2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e Resolução FNDE nº 20/2020, bem como posteriores alterações. Oferecer uma alimentação variada, e segura, que respeite a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, visando contribuir para o crescimento e o desenvolvimento, sociabilização e melhoramento do rendimento escolar.

2.3 A presente contratação se faz necessária para a regularização das condições de produção, transporte e distribuição da merenda escolar, atividade essencial conduzida pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer da Prefeitura Municipal de Ituiutaba. Essa medida é fundamentada pela obrigatoriedade de cumprimento das normas estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que visam garantir a segurança alimentar e a qualidade nutricional dos estudantes da rede pública de ensino. Além disso, a contratação tem por objetivo atender às demandas apresentadas pelo Ministério Público de Minas Gerais no âmbito do processo judicial n.º 0039195-11.2014.8.13.0342, garantindo o cumprimento das determinações legais e o alinhamento com as políticas públicas voltadas à educação e à saúde dos estudantes. O referido processo judicial versa sobre a reforma da Escola Municipal Machado de Assis, cuja situação atual apresenta graves dificuldades de adequação em função da existência de uma cozinha central de caráter industrial no local. Essa cozinha, responsável pela distribuição de merenda para todas as unidades de ensino, inviabiliza as adequações necessárias no prédio, incluindo o risco ocasionado pela sua localização, que se encontra abaixo da biblioteca de uso comum dos alunos.

2.4 Entre os problemas identificados na produção da merenda escolar pela administração pública estão os riscos de interrupção causados pelas abruptas interrupções de fornecimento e pelos desenfreios pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro dos contratos, muitas vezes solicitados de forma infundada. Atualmente, o município possui contrato de locação de mão de obra, tendo em vista que não possui mão de obra suficiente para a produção da merenda escolar, tampouco profissionais capacitados para o exercício da função.

2.5 Ademais, o município não possui todos os equipamentos e utensílios necessários para a regular produção e oferta da merenda escolar, o que agrava ainda mais as dificuldades operacionais e logísticas para o cumprimento das obrigações relacionadas ao fornecimento de alimentação aos alunos da rede

pública.

2.6 A administração municipal enfrenta diversos trâmites burocráticos relacionados às contratações necessárias para a produção da merenda escolar, tais como: fornecimento de gêneros alimentícios, incluindo aque-les oriundos da agricultura familiar; contratação para desinsetização e desratização da cozinha; limpeza de caixa d'água; aquisição de equipamentos e utensílios para produção; aquisição de equipamentos para regu-lar transporte da merenda escolar visando garantir a segurança alimentar (caixas box); contratação de em-presa para locação de mão de obra de cozinheiros; manutenção dos veículos que fazem o transporte; segu-ro dos veículos; abastecimento dos veículos; pagamento dos profissionais contratados para gestão da me-renda escolar e suporte diversos; locação de imóvel para estocagem de insumos; contratação de empresa especializada para manutenção de eletrodomésticos; e aquisição de descartáveis para preparo e armazenamento de insumos.

2.7 Apesar da relevância dessas contratações, a merenda escolar não conta atualmente com todo o suporte pro-veniente das mesmas, o que demonstra a necessidade urgente de execução e regularização desses processos para assegurar o adequado atendimento aos alunos da rede pública. Além disso, é imprescindível a realização periódica de análises laboratoriais das amostras da merenda escolar, conforme as normas de segurança alimentar estabelecidas pela Vigilância Sanitária, para garantir que os alimentos oferecidos aos estudantes estejam livres de contaminações e sejam seguros para consumo. Essas análises incluem testes microbiológicos e químicos, que devem ser executados regularmente em todas as unidades escolares.

2.8 A estrutura da cozinha central, que já apresenta falhas arquitetônicas e estruturais, não é adequada para abrigar uma cozinha de porte industrial. A localização da cozinha compromete a segurança e o funcionamento das atividades, principalmente devido à sua proximidade com a biblioteca e à inadequação do espaço para acomodar adequadamente os equipamentos necessários para a produção em larga escala. A falta de ventilação, condições de armazenamento e os riscos estruturais têm sido frequentemente apontados pela Vigilância Sanitária, que exige adequações urgentes para evitar riscos à saúde dos alunos e servidores.

2.9 A Vigilância Sanitária também emitiu diversas requisições, apontando as adequações necessárias nas ins-talações da cozinha central, como melhorias na acessibilidade, segurança contra incêndios, piso inadequado e a adequação de espaços para armazenagem de alimentos. O não atendimento dessas solicitações pode acarretar em riscos de não conformidade com as normas sanitárias, o que coloca em risco a continuidade da oferta da merenda escolar.

2.10 Existe um iminente risco de interrupção no fornecimento da merenda escolar, caso as medidas corretivas não sejam adotadas com urgência. Esse risco decorre de falhas estruturais e logísticas na produção, trans-porte e distribuição dos alimentos, bem como da falta de profissionais capacitados e equipamentos ade-quados. A interrupção da merenda teria impactos negativos diretos sobre a saúde e o bem-estar dos estu-dantes, prejudicando o desenvolvimento e a aprendizagem, uma vez que a alimentação escolar é um direito essencial para a garantia da educação de qualidade. Além disso, a falha na continuidade da merenda escolar resultaria no descumprimento das normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o que comprometeria a conformidade com as políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, além de violar os princípios do direito à educação, conforme preconizado pela legislação nacional. Esse des-cumprimento poderia resultar em sanções para o município, afetando ainda mais a capacidade administra-tiva e os recursos destinados à educação.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. Visão Geral da Solução: A solução proposta, a Contratação de empresa para fornecimento de merenda escolar, com execução de serviços contínuos de fornecimento de alimentação, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios, exceto os fornecidos pela administração, considerando aqueles adquiridos diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e

conservação das áreas abrangidas, para atender ao PNAE nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba, deve ser entendida como um conjunto integrado de ações e elementos que asseguram a qualidade, segurança e adequação do serviço em todas as etapas do ciclo de vida. O objetivo é garantir que os estudantes sejam atendidos com refeições balanceadas e nutricionalmente adequadas, promovendo o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem e a formação de práticas alimentares saudáveis, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A solução compreende a gestão completa do processo, incluindo o fornecimento de gêneros alimentícios e insumos, logística, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, higienização de utensílios e mobiliário, bem como a garantia da conservação e funcionalidade das instalações utilizadas.

3.2. Elementos Integrados da Solução: Fornecimento de merenda escolar em cardápios completos, incluindo:

3.2.1. Fornecimento de Gêneros Alimentícios e Insumos

- Aquisição de alimentos variados, de alta qualidade e compatíveis com as necessidades nutricionais das refeições escolares.
- Respeito às especificações de qualidade e segurança alimentar estabelecidas na legislação vigente, com priorização de produtos locais e regionais sempre que possível.

3.2.2. Serviços de Pré-Preparo e Preparo de Alimentação

- Realização do pré-preparo e preparo das refeições de forma higiênica e segura, atendendo às normas técnicas e sanitárias.
- Garantia de um cardápio balanceado, variado e culturalmente adequado, elaborado por nutricionistas e em conformidade com a Resolução FNDE nº 6/2020 e nº 20/2020.

3.2.3. Distribuição e Logística

- Planejamento e execução da logística de distribuição das refeições nas unidades escolares, garantindo pontualidade e integridade dos alimentos.
- Transporte seguro, com controle rigoroso de temperatura e higienização dos recipientes e veículos utilizados no transporte de insumos.

3.2.4. Manutenção Preventiva e Corretiva

- Realização de manutenção preventiva e corretiva em equipamentos e mobiliário utilizados na preparação e distribuição dos alimentos, assegurando sua funcionalidade contínua.
- Substituição de equipamentos danificados, quando necessário, para garantir a qualidade e a segurança do serviço.

3.2.5. Higienização e Conservação de Equipamentos e Utensílios

- Higienização completa e regular de todos os utensílios, equipamentos e áreas utilizadas na preparação e distribuição das refeições.
- Implementação de protocolos de limpeza que atendam às exigências sanitárias e tornem extintos riscos de contaminação.

3.2.6. Entrega e Operacionalização

- A entrega e operacionalização do serviço devem ocorrer nas unidades escolares, conforme cronograma estabelecido, garantindo que todas as etapas sejam conduzidas com eficiência e alinhadas às especificações do Termo de Referência.

3.3. Vantagens da Contratação Integrada: A contratação integrada do fornecimento, inclusive os serviços indissociáveis na execução do objeto oferece vantagens significativas, como:

- **Qualidade e Segurança:** Garantia de refeições preparadas com alto padrão de qualidade, respeitando normas sanitárias rigorosas.

- **Eficiência Operacional:** Redução de falhas e atrasos devido à gestão unificada de todas as etapas.
- **Economia a Longo Prazo:** Manutenção preventiva reduz custos futuros com substituições e reparos.
- **Melhoria da Experiência Escolar:** Alimentação balanceada contribui para melhor desempenho acadêmico e qualidade de vida dos alunos.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 HABILITAÇÃO

- 4.1.1** Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
- 4.2** Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma do disposto no art. 63, inciso I, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
- 4.3** Será verificado se o licitante apresentou sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 4.4** O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 4.5** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da melhor oferta de lances, o (a) Pregoeiro (a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 4.5.1** Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União, através do site <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>;
- 4.5.2** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário;
- 4.5.3** Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas;
- 4.5.4** A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros;
- 4.5.5** O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação;
- 4.5.6** Constatada a existência de sanção, o (a) Pregoeiro (a) reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação;
- 4.5.7** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, consoante dispõe o art. 64 da Lei Federal nº 14.133, de 2021), para:

- 4.5.7.1** Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 4.5.7.2** Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.
- 4.5.8** Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 4.5.9** Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente termo de referência.
- 4.5.10** Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- 4.5.11** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital;
- 4.5.12** Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos;
- 4.5.13** Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 4.5.14** Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

4.6 HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- 4.6.1** A documentação relativa à habilitação jurídica, conforme o caso consistirá em:
- 4.6.1.1** Cédula de identidade dos sócios;
- 4.6.1.2** Registro comercial, no caso de empresa individual;
- 4.6.1.3** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- 4.6.1.4** Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- 4.6.1.5** Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

4.7 A REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- 4.7.1** Será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:
- 4.7.1.1** Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral de Pessoa Jurídica – CNPJ;



4.7.1.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

4.7.1.3 Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante;

4.7.1.4 Prova de regularidade para com a Fazenda Federal através de certidão expedida pela Secretaria da Receita Federal e certidão da dívida ativa da União, emitida pela Procuradoria da Fazenda Nacional, que abranja, inclusive, as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991;

4.7.1.5 Prova de regularidade relativa do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;

4.7.1.6 Certidão Negativa ou positiva com efeitos de negativa de Débitos Trabalhistas, conforme exigência da Lei nº. 12.440, de 7 de julho de 2011.

^ **4.7.1.7** Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

4.7.1.8 Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

4.8 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.

4.8.1 Certidão negativa de Concordata, Falência, Recuperação Judicial e Extrajudicial, dentro da validade.

4.8.2 Empresas em Recuperação Judicial poderão participar da presente licitação, desde que apresentem a certidão emitida pela instância judicial competente, atestando que a interessada se encontra apta financeiramente a participar do procedimento licitatório e a comprovação do acolhimento judicial do plano de recuperação ou homologação judicial do plano de recuperação.

^ **4.8.3** Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, compreendendo os respectivos termos de abertura e encerramento do livro diário, registrado na junta comercial, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

4.8.4 No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);

4.8.5 No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

4.8.6 É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

4.8.7 As empresas optantes do Sistema Público de Escrituração Digital SPED submetida a Instrução Normativa DNRC 107/08, deverão apresentar:

a) Termo de Autenticação com a identificação do Autenticador – Junta Comercial (impresso do arquivo SPED Contábil);

b) Termo de Abertura e Encerramento (impresso do arquivo SPED contábil);

- c) Recibo de Entrega do Livro Digital (impresso do arquivo SPED contábil);
- d) Balanço Patrimonial (impresso do arquivo SPED contábil);
- e) Demonstração de Resultado do Exercício (impresso do arquivo SPED contábil);

4.8.8 A boa situação financeira do licitante será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC), maiores que 1 (um), e Grau de Endividamento (GE) menor que 0,5 (zero virgula cinco), resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, com os valores extraídos de seu balanço patrimonial:

$$\text{ILG} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}} - \text{maior ou igual a } 1,00$$

$$\text{ILC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} - \text{maior ou igual a } 1,00$$

$$\text{GE} = \frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}{\text{Ativo Total}} - \text{menor ou igual a } 0,50$$

4.8.9 Os índices acima referidos deverão ser apresentados com destaque em folha separada, para comprovação de sua boa situação financeira, assinada, pelo representante legal da empresa e pelo contador, com reconhecimento de firma por autenticidade, calculados a partir do balanço patrimonial do último exercício social, admitida a atualização de seus valores pela UFESP diária, quando encerrado há mais de três meses da data da apresentação da proposta, que deverá atender ou superar os índices acima expostos, sob pena de inabilitação.

4.8.10 Prova de capital social integralizado, demonstrado através do contrato social ou estatuto social registrado na Junta Comercial, na forma da Lei, correspondente a 10% (dez por cento) do valor da proposta da preponente, para contratação pelo período de 12 meses.

4.9 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

4.9.1 Registro ou Inscrição na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutricionistas – CRN);

4.9.2 Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da licitação. A comprovação se dará mediante a apresentação de atestado (s) fornecido (s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, devidamente registrados no Conselho Regional de Nutricionistas, que comprove aptidão da proponente para desempenho em atividades compatíveis em características, quantidades com o objeto deste edital, comprovando a execução de no mínimo, 50% (cinquenta por cento) da quantidade de refeições previstas para 12 (doze) meses de contrato¹, admitido o somatório de atestados de capacidade técnica, desde que concomitantemente, de forma a ampliar a competição do certame.

4.9.3 O(s) atestado(s) devesse(m) ser apresentado(s) constando as seguintes informações: nome do contratante e contratado, CNPJ, endereço, telefone da emitente, data de emissão, nome e cargo/função de quem assina o documento, especificação do objeto e atividades desenvolvidas e

período da contratação;

- 4.9.4** Não serão aceitos atestados emitidos por empresas do mesmo grupo econômico ou empresarial da licitante;

¹ O total estimado de refeições anuais é de 2.756.600, das quais 1.378.300 representam 50% do valor total anual.

- 4.9.5** Comprovação de Registro da Licitante e do seu Nutricionista responsável técnico no Conselho Regional de Nutrição do domicílio ou sede do licitante;

- 4.9.6** Comprovação de que a licitante possui em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, um Nutricionista responsável técnico pelos serviços definidos no objeto do contrato;

- 4.9.7** A comprovação de que o profissional pertence ao quadro permanente da empresa licitante dar-se-á através de:

- 4.9.1.1** No caso de vínculo societário: ato constitutivo da empresa devidamente registrado no órgão de Registro de Comércio competente, do domicílio ou sede da licitante;

- 4.9.1.2** Diretor: cópia do Contrato Social, em se tratando de firma individual ou limitada ou cópia da ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima;

- 4.9.1.3** No caso de vínculo empregatício: cópia autenticada da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CCPS), expedida pelo Ministério do Trabalho, contendo as folhas que demonstre o n.º de registro, qualificação civil ou contrato de trabalho em vigor, com a última alteração de salário.

- 4.9.1.4** Responsável Técnico: Contrato de prestação de serviços sem vínculo empregatício, com data anterior à prevista para abertura das propostas, com firma reconhecida das partes;

- 4.9.1.5** Indicação expressa da equipe técnica que executará o objeto da licitação, com no mínimo um Nutricionista;

- 4.9.2** Alvará Sanitário emitido pela Vigilância Sanitária, em nome da licitante;

- 4.9.3** Relação explícita e declaração formal de disponibilidade de instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequado e disponível, necessários a realização do objeto desta contratação;

- 4.9.4** Relação da equipe técnica, com apontamento das respectivas funções, compatíveis com o objeto contratado, a qual deverá ser apresentada em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato;

- 4.9.5** Termo de Compromisso assinado pelo profissional, com firma reconhecida das partes, autorizando sua inclusão como responsável técnico pela empresa caso esta seja vencedora da licitação, sendo permitida a assinatura digital.

- 4.9.6** Atestado de Visita emitido pela equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer solicitado anteriormente via agendamento, após a vistoria às unidades a serem atendidas.

- 4.9.6.1** Solicitar agendamento, através do e-mail: compras.educacao@ituiutaba.mg.gov.br.

- 4.9.6.2** A Vistoria Prévia não será Obrigatória, tendo em Vista a complexidade do Objeto, bem como a empresa vencedora deverá, de acordo com as necessidades, efetuar adequações, manutenções na cozinha, rede elétrica, hidráulica e gás de cozinha, em conformidade com o memorial Descritivo, que prevê a necessidade de "Realizar serviços de reparo e adequações na cozinha e despesa das unidades e entidades que se façam necessários ao adequado fornecimento da merenda escolar, incluindo reparos na rede elétrica, e hidráulica, incluindo filtros de águas utilizadas para a

preparação dos alimentos, instalações de gás da cozinha e que prevê a obrigatoriedade da Contratada “Arcar com todas as despesas decorrentes dos serviços necessários ao fornecimento da merenda escolar aqui descritos, especialmente aquelas referentes à manutenção das instalações técnicas, encargos trabalhistas, tributários e securitários incidentes sobre a execução do contrato”. Ressalte-se que, a licitante terá que elaborar uma proposta condizente com as realidades das Unidades Escolares.

- 4.9.7** A vistoria poderá ser realizada até um dia útil anterior à abertura do certame, devendo ser executada por representante da Licitante devidamente credenciado junto ao Setor de Alimentação Escolar, para participação nesta licitação.
- 4.9.8** Na ocasião da vistoria o(a) diretor(a) da Unidade educacional ou responsável assinará o “atestado de vistoria” que poderá ao final ser apresentado na Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer que emitirá um único atestado de visita consolidado a todas as visitas realizadas.
- 4.9.9** A(s) licitante(s) poderão apresentar o Atestado de visitas juntamente com seus documentos de habilitação.
- 4.9.10** Quaisquer esclarecimentos deverão ser solicitados por escrito, através de e-mail (licitacao@ituiutaba.mg.gov.br), no prazo previsto da Lei 14.133/2021, independente do prazo para visita, não sendo aceitos os pedidos de esclarecimentos e/ou informações por telefone. Ficam impedidas de participar da presente licitação, empresas com CNPJ matriz e/ou empresas da mesma sociedade econômica que estejam inscritas em dívida ativa, em conformidade com o artigo 38, inciso II, da Lei Federal nº 12.529/2011.

4.10 DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

- 4.10.1** A CONTRATADA deverá apresentar à Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos da Prefeitura Municipal de Ituiutaba (Avenida 17, esquina com Rua 22, nº 1084, 02º andar, Centro, CEP: 38.300-132), no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado da data da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia correspondente ao percentual de 2% (dois por cento) do valor global do contrato e/ou lote, numa das modalidades previstas no § 1º do Art. 96 da Lei 14.133/21.

4.11 DA GARANTIA DA PROPOSTA

- 4.12** Não se aplica nesta dispensa licitatória de acordo com a Lei Federal n.º 14.133/2021.

5 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 5.1** O licitante vencedor será convocado para assinar o competente Termo de Contrato de Prestação de Serviço, dentro do prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados da data de convocação.
- 5.2** Quando da assinatura do contrato, a licitante vencedora deverá obrigatoriamente comprovar o vínculo empregatício com o(s) profissional (is) que estarão envolvidos na execução do objeto deste Termo de Referência através de:
- 5.2.1** Cópia autenticada do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED), devidamente acompanhada da Carteira de Trabalho, da ficha de registro de empregados ou do contrato de prestação de serviços; e/ou através do próprio contrato social, no caso de o(s) profissional (is) ser(em) sócio(s) da empresa;
- 5.2.2** O instrumento contratual será encaminhado à contratada somente se houver motivo relevante, devidamente justificado e às suas expensas.

5.2.3 O não atendimento à convocação para assinatura do Termo de Contrato no prazo fixado implicará a decadência do direito à contratação, sujeitando ainda a contratada às sanções legais, conforme previsto na Lei Federal nº 14.133/2021.

5.2.4 O prazo para a assinatura do Termo de Contrato poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado por escrito e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração Pública.

5.2.5 Havendo recusa do adjudicatário em assinar o Termo de Contrato de Prestação de Serviço no prazo estabelecido, é facultado a esta Administração Pública convocar os licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e condições.

5.3 O prazo de vigência do contrato será de 8 (oito) meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos na forma da Lei 14.133/2021, e observada a manutenção das condições de habilitação e a permanência da necessidade que motivou a contratação pública. A contratação emergencial para 127 dias letivos, conforme o calendário escolar, abrange os dias letivos até o mês de agosto, totalizando oito meses de vigência contratual. Esse período é considerado suficiente para garantir a continuidade das atividades escolares e assegurar o cumprimento do prazo necessário para a realização de uma licitação na modalidade pregão eletrônico, garantindo a regularização e adequação do fornecimento de merenda escolar de forma definitiva.

5.4 A execução será realizada diariamente nos dias letivos e datas comemorativas, compreendidos no período de vigência contratual.

5.5 O início da prestação de serviço se dará imediatamente após a assinatura do Termo de Contrato, da emissão e envio da Nota de Empenho, bem como da Ordem de Serviço, sendo as duas últimas expedidas pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer.

5.6 Para execução, deverão ser observadas as condições de higiene e segurança no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, conforme normas da vigilância sanitária.

5.7 A entrega deverá atender à logística de distribuição nas unidades escolares, através da utilização de veículos adequados e necessários a todo tipo de material a ser transportado, aqui incluídos produtos perecíveis e não perecíveis, bem como os materiais de limpeza que devem estar de modo adequado e isolado dos alimentos de modo inexistir quaisquer riscos de contaminação dos alimentos.

5.8 A execução será realizada diariamente nos dias letivos compreendidos no período de vigência contratual.

5.9 Os locais do fornecimento da merenda escolar com a indissociável prestação dos serviços correlatos, objeto deste Termo de Referência, serão as dependências das unidades escolares da rede municipal de ensino, listadas no ANEXO IV.

5.10 A execução do objeto pela CONTRATADA, é referente ao fornecimento da merenda escolar compreendida pelo pré-preparo, preparo e distribuição adequada de alimentação balanceada, de acordo com o cardápio estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação, a fim de atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE nas unidades escolares em acordo com a legislação vigente, observadas todas as necessidades correlatas à correta e perfeita execução do objeto.

5.11 É vedada a subcontratação de mão de obra para produção das refeições em qualquer hipótese, independente da área de atuação (merendeira, nutricionista, entregadores etc).

5.12 Todos os procedimentos relacionados com o fornecimento da merenda escolar com a prestação dos serviços correlatos à execução do fornecimento, no que couber, deverão observar rigorosamente o disposto na legislação vigente, em especial Resolução FNDE nº 06/2020, Resolução FNDE nº 20/2020 e Resolução ANVISA nº 216/2004, bem como demais dispositivos legais/regulamentares porventura

aplicáveis.

6 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1 O objeto e suas condições deverão ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei n.º 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5 A administração fará a gestão e acompanhamento da contratação por meio dos gestores e fiscais nomeados através do Decreto n.º 11.157/2024, o qual “nomeia os gestores e fiscais do contrato, nos termos do artigo 117 da Lei 14.133/2021”.

6.6 O fiscal nomeado em conformidade com o Decreto mencionado no item 6.5, deverá acompanhar e fiscalizar a execução da prestação do serviço, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas ao contrato, indicando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis. A fiscalização de que trata este item não exclui, nem reduz a responsabilidade dos contratados, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes, de conformidade com o art. 120 da Lei n.º 14.133/2021.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1 A CONTRATADA deverá apresentar semanalmente à CONTRATANTE as notas fiscais por seguimento escolar, de acordo com números de refeições solicitados de forma prévia e com possíveis correções, diante de ajustes de demanda ou de fiscalização feita pela CONTRATANTE.

7.1.1 A CONTRATADA deverá apresentar semanalmente à CONTRATANTE uma nota fiscal de prestação de serviço do atendimento feito para as Escolas Municipais de Ensino Fundamental e uma nota fiscal de prestação de serviço referente ao atendimento dos Centros Municipais de Educação Infantil.

7.2 Juntamente às notas fiscais, a CONTRATADA deverá apresentar os documentos citados abaixo, a fim de fiscalização pela gestão e fiscalização de recebimento de materiais de alimentação escolar:

7.2.1 Certidão negativa de débitos municipais.

7.2.2 Certidão negativa de débitos estaduais.

7.2.3 Certidão negativa de débitos com a União.

7.2.4 Certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa de débitos trabalhistas.

7.2.5 Certificado de regularidade do FGTS.

7.2.6 Planilha de solicitação de refeições.

7.3 A CONTRATADA obriga-se a aceitar os acréscimos ou supressões do objeto deste Termo de

Referência, que se fizerem necessários, até o limite facultado pela regra da Lei nº 14.133/2021 e alterações, podendo a supressão exceder tal limite, desde que resultante de acordo entre os celebrantes, nos termos do § 2º, II do art. 65, conforme redação introduzida pela Lei nº 9.648/1998.

7.4 O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE conforme determinação da Secretaria Municipal da Fazenda, em até 30 (trinta) dias após o recebimento da Nota Fiscal, devidamente certificado pela unidade requisitante.

7.5 No momento do pagamento à CONTRATADA pelo fornecimento executado, será realizado o devido abatimento dos valores correspondentes às notas fiscais dos itens adquiridos por meio da Agricultura Familiar, conforme as entregas realizadas e registradas nas notas fiscais emitidas. A CONTRATADA, ao emitir a nota fiscal referente ao fornecimento objeto desta contratação, deverá observar o abatimento correto dos valores dos itens oriundos da Agricultura Familiar. O valor a ser pago à CONTRATADA será ajustado com base nesse abatimento, garantindo que os valores devidos pela CONTRATANTE sejam corretamente refletidos na fatura de pagamento final, considerando os itens da Agricultura Familiar entregues e registrados nas respectivas notas fiscais emitidas pelos contratados pela Administração através de chamada pública.

7.6 Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

7.7 Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

7.8 Ocorrendo atraso de pagamento pelo MUNICÍPIO, o valor será corrigido monetariamente a partir do dia de seu vencimento e até o dia de sua liquidação, compensados financeiramente com multa de 1% e juros de poupança conforme art. 1º-F da Lei nº 9494/97, com alterações da Lei nº 11.960/09;

7.9 Condições de aquisição e pagamento semelhantes aos do Setor Privado.

7.9.1 Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

7.9.2 As condições de execução do contrato, recebimento e pagamento estão descritas neste Termo de Referência.

7.9.3 Não deve a contratação em hipótese alguma ser mais onerosa e menos eficiente do que a do setor privado.

8. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

8.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de DISPENSA DE LICITAÇÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO GLOBAL.

8.1.2. O fornecedor deverá atender aos requisitos de habilitação contidos no art. 62 da Lei nº 14.133/2021, sendo que as condições de habilitação estão definidas no item 04 do presente Termo de Referência.

9. DAS SANÇÕES

9.1 A aplicação de penalidades se dará conforme previsto na Lei Federal nº 14.133/2021 e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02 e outras que vierem a substituí-las, garantida a defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação/intimação/publicação no Diário Oficial do município. No que tange às multas, a CONTRATADA estará sujeita às penalidades abaixo discriminadas:

9.2 Multa diária por atraso no atendimento da ordem de serviço para início da execução dos objeto contratados o valor contratual.



9.3 A partir do 20º (vigésimo) dia de atraso ficará configurada a inexecução total ou parcial do ajuste, esta última no caso do atraso se referir à parcela do objeto contratado.

9.4 Multa pela inexecução parcial do contrato: 20% (vinte por cento) sobre o valor correspondente à parcela não executada do contrato.

9.5 No caso de inexecução parcial do contrato, poderá ser promovida, a critério exclusivo da CONTRATANTE, a rescisão contratual por culpa da CONTRATADA, aplicando-se a pena de multa de 10% (dez por cento) do valor total estimado do contrato, além da possibilidade de aplicação da pena de impedimento do direito de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

9.6 Multa pela inexecução total do contrato: 20% (vinte por cento) sobre o valor contratual. No caso de inexecução total do contrato, caberá, ainda, a critério da CONTRATANTE, aplicação da pena de impedimento de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo máximo de 05 (cinco) anos.

9.7 Multa por descumprimento de cláusula contratual relacionada à manutenção documental das condições de habilitação: 2,5% (dois e meio por cento) sobre o faturamento mensal do período em que persistir a inadequação.

9.8 Poderá ser aplicada, a critério da CONTRATANTE, em decorrência do descumprimento das disposições deste instrumento, multa sobre o faturamento diário obtido pela CONTRATADA junto à unidade, nos seguintes casos:

9.8.1 Nos dias em que não houver faturamento, para fins de cálculo de multa o apontamento das ocorrências considerará o dia útil com faturamento mais próximo ao da ocorrência, preferencialmente no mesmo mês de medição do fornecimento.

9.8.2 Caso o dia sem faturamento a que se refere a letra anterior esteja intercalada entre dois outros dias úteis com faturamento, será levado em consideração para fins de cálculo de multa, o dia subsequente ao da ocorrência.

9.9 Ocorrências consideradas gravíssimas (sobre faturamento diário):

9.9.1 Multa de 15%, quando a CONTRATADA deixar de servir qualquer tipo de alimentação estabelecida pela CODAE, para o total ou parte dos alunos do período, inclusive no que diz respeito ao atendimento de alunos com alimentação especial.

9.10 Ocorrências consideradas graves (sobre faturamento diário):

9.10.1 Multa de 6,5%, quando: a) não houver lixeira com tampa e pedal na cozinha/lactário; b) não houver lixeira para descarte de papel utilizado na secagem das mãos na cozinha/lactário; c) houver lixo mal acondicionado e/ou não retirado e/ou lixeira com higiene inadequada; d) houver lixeira em mau estado de conservação; e) houver lixeira com altura superior aos locais de manipulação de alimentos e/ou disposta de forma a propiciar a contaminação cruzada.

9.10.2 Multa de 6,5%, quando: a) não armazenar o resíduo de óleo utilizado na fritura em recipiente plástico higienizado e com tampa b) quando reutilizar embalagens vazias de produtos de limpeza e desinfecção para acondicionamento do óleo utilizado na fritura c) reutilizar o óleo da fritura em outras preparações; d) não identificar o recipiente utilizado para armazenar o resíduo de óleo destinado a descarte; e) quando não realizar o descarte do óleo em pontos de coleta próprios para essa finalidade;

9.10.3 Multa de 7,5%, quando faltar Nutricionistas (Responsáveis Técnicos) em número suficiente para atender a demanda referente a adequada e satisfatória prestação do serviço, ou quando não providenciar, assim que necessário, a imediata substituição do Nutricionista Responsável Técnico pelo serviço na unidade educacional.

9.10.4 Multa de 7,5% quando: a) o Nutricionista RT deixar de visitar no mínimo duas vezes por semana a unidade educacional que estiver sob sua responsabilidade; b) deixar de apresentar à direção escolar os relatórios de suas visitas técnicas, contendo as providências tomadas e orientações dadas aos manipuladores de alimentos; c) exercer funções contratualmente incompatíveis em relação àquelas consideradas atribuições do nutricionista RT.

9.10.5 Multa de 7,5%, quando faltar empregados especializados em número suficiente para atender, tanto a demanda referente à adequada e satisfatória prestação do serviço, como a rotina de horários de distribuição da unidade;

9.10.6 Multa de 7,5%, quando utilizar mão de obra (cozinheiro escolar e nutricionista RT) inadequada em relação à competência técnica;

9.10.7 Multa de 7,5%, quando não trocar/repuser mão de obra sempre que necessário;

9.10.8 Multa de 7,5%, quando algum de seus empregados prestar serviço sem utilizar EPI completos em atividades obrigatórias ou utilizá-los inadequadamente;

9.10.9 Multa de 7,5% quando algum de seus empregados prestar serviço com uniforme/EPI em más condições de higiene ou utilizar o uniforme/EPI fora das dependências da cozinha/despensa/lactário;

9.10.10 Multa de 7,5% quando não apresentar e não mantiver na unidade escolar, cópia dos Atestados de Saúde Ocupacional (ASO) de cada um de seus empregados (conforme legislação vigente);

9.10.11 Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando utilizar mão de obra inadequada (em desacordo com a Portaria SMS 2619/2011), no que diz respeito à condição de saúde na data em que estiver trabalhando;

9.10.12 Multa de 7,5%, quando utilizar mão de obra inadequada (em desacordo com a Portaria SMS 2619/2011), no que diz respeito a higiene pessoal e higienização das mãos;

9.10.13 Multa de 7,5%, quando algum empregado de seus fornecedores / prestadores de serviço/manipuladores proceder de forma a colocar em risco a sanidade do local;

9.10.14 Multa de 7,5%, quando armazenar os alimentos perecíveis sob refrigeração de maneira inadequada, em desacordo com a legislação vigente e/ou Manual de Boas Práticas;

9.10.15 Multa de 7,5%, quando fornecer/estocar alimento em desacordo com qualquer uma das seguintes características: a) especificações técnicas de qualidade contidas neste instrumento; b) alimentos não homologados;

9.10.16 Multa de 7,5%, quando fornecer/estocar alimento com prazo de validade vencido, impróprio para consumo ou inadequado em relação a qualquer outra aptidão para o consumo;

9.10.17 Multa de 7,5%, quando faltar insumos diversos para a eficiente prestação do serviço;

9.10.18 Multa de 7,5%, quando utilizar produtos não registrados / notificados no Ministério da Saúde;

9.10.19 Multa de 7,5%, quando não realizar de acordo com as normas vigentes, os procedimentos referentes a higienização e limpeza das dependências da unidade utilizadas no serviço diário (cozinha, lactário e despensa) e dos mobiliários;

9.10.20 Multa de 7,5%, quando não realizar de acordo com as normas vigentes, os procedimentos referentes a higienização e limpeza dos utensílios de mesa e/ou cozinha;



- 9.10.21** Multa de 7,5%, quando não realizar de acordo com as normas vigentes, os procedimentos referentes a higienização e limpeza dos equipamentos de cozinha/lactário;
- 9.10.22** Multa de 7,5% quando não efetuar descongelamento de alimentos em conformidade com as normas estabelecidas em legislação vigente e Manual de Boas Práticas;
- 9.10.23** Multa de 7,5%, quando distribuir a alimentação a) em desacordo com o receituário padrão; b) preparação culinária inadequada, causando rejeição e/ou recusa pela maioria dos alunos.
- 9.10.24** Multa de 7,5%, quando descumprir quaisquer umas das seguintes obrigações, ao fornecer a alimentação: a) “per capita” de preparo; b) porcionamento unitário de fornecimento ao aluno;
- 9.10.25** Multa de 7,5%, quando: algum de seus empregados prestar serviço sem proteger as mãos com luvas descartáveis, nas situações onde seu uso é obrigatório, de acordo com a legislação vigente;
- 9.10.26** Multa de 7,5%, quando: a) não estabelecer o adequado controle de tempo e temperatura das preparações (inclusive o preenchimento da respectiva planilha) após o preparo e até o momento final de distribuição, em desconformidade com a legislação vigente e Manual de Boas Práticas;; b) quando utilizar e/ou armazenar alimentos que foram manipulados após o preparo e/ou foram mantidos em condições inadequadas de tempo, temperatura e acondicionamento, em desconformidade com a legislação vigente e Manual de Boas Práticas;
- 9.10.27** Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando não estabelecer o adequado controle de temperatura dos equipamentos (inclusive o preenchimento da respectiva planilha), em desconformidade com MBP e legislação vigente;
- 9.10.28** Multa de 7,5% quando não executar as atividades nas dependências da cozinha/despensa/lactário de forma a evitar a contaminação cruzada;
- 9.10.29** Multa de 7,5%, quando descumprir o cardápio publicado, inclusive no que diz respeito à adaptação dos cardápios publicados, com base na “Relação de alimentos substitutos” aos alunos com necessidades alimentares e nutricionais especiais, autorizadas pela Contratante e à oferta dos alimentos orgânicos conforme estabelecido pela Contratante;
- 9.10.30** Multa de 7,5%, quando deixar de prestar algum suporte logístico relacionado ao abastecimento de alimentos ou materiais;
- 9.10.31** Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando: a) deixar de realizar reparos de mobiliários necessários à eficiente prestação do serviço; b) não cumprir a Notificação de Manutenção e Reparo, referente a providências quanto à execução dos serviços de reparos de mobiliário;
- 9.10.32** Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando: a) deixar de realizar manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos; b) não cumprir a Notificação de Manutenção e Reparo (NMR) referente a providências quanto à execução dos serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos;
- 9.10.33** Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando: a) deixar de realizar os serviços de adequação e recuperação de cozinha, despensa e lactário; b) não cumprir a Notificação de Manutenção e Reparo (NMR), referente a providências quanto à execução dos serviços de adequação e recuperação de cozinha, despensa e lactário;
- 9.10.34** Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando:
- 9.10.34.1** Não mantiver o “Receituário Padrão” e/ou o “Manual de Boas Práticas na Prestação de Serviço de Alimentação Escolar” disponíveis na cozinha;
- 9.10.34.2** O “Receituário Padrão” e/ou o “Manual de Boas Práticas na Prestação de Serviço de

Alimentação Escolar” não estiverem devidamente atualizados e organizados, de acordo com as revisões/erratas efetuadas;

9.10.35 Multa de 7,5%, quando não utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto contratado.

9.10.36 Multa de 8,5%, quando não realizar de acordo com as normas vigentes, os procedimentos referentes à higienização dos alimentos;

9.10.37 Multa de 8,5% quando a CONTRATADA deixar de servir qualquer componente, de qualquer tipo de alimentação prevista no cardápio do dia, para o total ou parte dos alunos, inclusive no que diz respeito ao atendimento de alunos com alimentação especial;

9.10.38 Ocorrências consideradas moderadas (sobre faturamento diário):

9.10.38.1 Multa de 6%, quando: a) os insumos apresentarem qualidade inadequada para a eficiente prestação do serviço; quando) os insumos forem utilizados inadequadamente; c) os insumos não forem corretamente identificados, de forma a permitir sua rastreabilidade em conformidade com MBP e legislação vigente;

9.10.38.2 Multa de 6%, quando não coletar e/ou não armazenar amostras dos alimentos prontos e servidos aos alunos, inclusive dos alimentos de dieta especial, de acordo com a legislação vigente e Manual de Boas Práticas;

9.10.38.3 Multa de 5%, quando algum de seus empregados entrar nas dependências da cozinha/dispensa/lactário ou prestar serviço, sem uniforme completo.

9.10.38.4 Multa de 5%, quando algum de seus empregados prestar serviço com uniforme/EPI em más condições de uso (rasgados, furados);

9.10.38.5 Multa de 5%, quando não proceder ao adequado controle qualitativo e quantitativo durante o recebimento de alimentos na unidade (inclusive o preenchimento da respectiva planilha), de acordo com o Manual de Boas Práticas;

9.10.38.6 Multa de 5%, quando ocorrer transtorno e interferência na rotina da unidade, durante o recebimento dos alimentos e materiais, durante realização de serviços por prestador, ou durante a execução de atividades por parte da Contratada;

9.10.38.7 Multa de 5%, quando armazenar os alimentos de maneira inadequada, em desacordo com a legislação vigente e/ou Manual de Boas Práticas;

9.11 Multa de 5% (cinco por cento), quando:

9.11.1 Deixar de identificar os alimentos, após sua abertura, conforme Manual de Boas Práticas, ou ainda estes apresentarem problemas de identificação em sua embalagem primária;

9.11.2 Deixar de identificar os alimentos em processo de pré-preparo/preparo, conforme legislação vigente e/ou Manual de Boas Práticas;

9.11.3 Deixar de identificar os alimentos em processo de descongelamento, conforme legislação vigente e/ou Manual de Boas Práticas;

9.11.4 Deixar de identificar alimentos pertencentes aos funcionários da empresa;

9.12 Multa de 5%, quando estocar insumos, materiais de higiene, de limpeza e diversos de maneira inadequada, em desacordo com a legislação vigente e/ou Manual de Boas Práticas;

9.13 Multa de 5% (cinco por cento), quando ocorrer atraso na distribuição da alimentação, em relação

à rotina de horários pré-determinados pela Contratante; Multa de 5% quando transportar inadequadamente a alimentação;

9.14 Multa de 5% quando distribuir alimentação com apresentação inadequada (inclusive consistência) e temperatura sensorial inadequada, em relação ao disposto no Manual de Orientação ou Receituário Padrão;

9.15 Multa de 5%, quando fornecer a alimentação escolar para pessoas diversas que não sejam alunos regularmente matriculados na unidade educacional, exceto em casos autorizados pela CONTRATANTE para atender situações especiais (projetos, situações de risco à saúde, etc);

9.16 Multa de 5%, quando faltar utensílios de mesa ou estes apresentarem qualidade inadequada para a eficiente prestação do serviço;

9.17 Multa de 5%, quando faltar utensílios de cozinha ou estes apresentarem qualidade inadequada para a eficiente prestação do serviço;

9.18 Multa de 5% quando faltar mobiliário de cozinha/despensa/lactário devido à falta de seu fornecimento;

9.19 Multa de 5% quando faltar equipamentos de cozinha/lactário devido à falta de seu fornecimento;

9.20 Multa de 5%, quando não utilizar o lactário disponível nos CEIs para a) Elaboração e distribuição de fórmulas lácteas infantis, oferecidos às crianças com até 1 (um) ano de idade e de leite integral servido na mamadeira ou copo de transição para crianças com idade superior a 1 (um) ano que não tenham completado a transição para caneca; b) higienização e armazenamento de utensílios das crianças com até 1 (um) ano de idade (frascos de mamadeira e seus acessórios e copos de transição);

9.21 Multa de 5% (cinco por cento), quando não atender adequadamente os procedimentos de recebimento, armazenamento, manuseio e distribuição do leite materno ordenado;

9.22 Multa de 5% (cinco por cento), quando deixar de elaborar o inventário de utensílios de mesa e de cozinha, equipamentos e mobiliários de cozinha, no início, anualmente e no término do contrato, e sempre que houver reposição / substituição dos mesmos;

9.23 Multa de 4% (quatro por cento), quando:

9.23.1 Algum empregado de seus fornecedores / prestadores de serviço entrar na cozinha para efetuar entregas / serviços sem avental / touca para proteger os cabelos; b) algum empregado de seus fornecedores / prestadores de serviço entrar na cozinha para efetuar entregas / serviços sem equipamento de proteção adicional, conforme determinado por protocolos de saúde específicos.

9.24 Ocorrências consideradas leves (sobre faturamento diário):

9.24.1 Multa de 2,5% (dois e meio por cento), quando não transferir no prazo de 48 horas, após a solicitação da direção, o funcionário com vínculo familiar na unidade educacional em que se promove a execução da contratação;

9.24.2 Multa de 2,5% (dois e meio por cento), quando não mantiver, junto à direção da unidade e, também, afixada em local visível da cozinha, relação nominal de sua mão de obra (incluindo funcionários volantes) e seus nutricionistas (RT), contendo o horário de trabalho atualizado e telefone da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

9.24.3 Multa de 2,5% (dois e meio por cento), quando deixar de afixar na cozinha e lactário da unidade o cardápio atualizado publicado e/ou deixar de disponibilizar para consulta, em local de fácil acesso, a

relação de alimentos substitutos para atendimento das dietas especiais, na cozinha e lactário;

9.24.4 Multa de 2,5% (dois e meio por cento), quando não houver cartaz orientativo para higienização de mãos afixado próximo à pia destinada para tal atividade;

9.24.5 Multa de 2,5% (dois e meio por cento), quando distribuir a alimentação em desacordo com o padrão de utensílios de cozinha;

9.24.6 Multa de 2,5% (dois e meio por cento), quando não cumprir outras obrigações previstas no Manual de Boas Práticas e/ou legislação vigente não especificadas nas outras cláusulas de penalidades;

9.24.7 Multa de 3,5% (três e meio por cento), quando não efetuar o adequado preenchimento das planilhas de controle (exceto planilhas de controle de tempo e temperatura das preparações, de recebimento de alimentos e de temperatura dos equipamentos) previstas no Manual de Boas Práticas e estabelecidas em legislação sanitária vigente.

9.25 Poderá ainda ser aplicada, à critério da CONTRATANTE, em decorrência do descumprimento das disposições deste instrumento, multa calculada sobre o faturamento mensal obtido junto ao respectivo lote de unidades atendidas, nos seguintes casos:

9.26 Ocorrências consideradas gravíssimas (sobre faturamento mensal):

9.26.1 Multa de 15%, quando deixar de prestar algum suporte logístico inerente à execução do serviço, que caracterize desabastecimento total de gêneros alimentícios, e/ou de insumos e/ou ausência de mão de obra, em mais de 50% das unidades educacionais atendidas;

9.27 Ocorrências consideradas graves (sobre faturamento mensal):

9.27.1 Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando deixar de nomear um Nutricionista (RT) para ser o contato direto com a CONTRATANTE, no ato da assinatura do contrato, ou quando necessária a substituição do profissional;

9.27.2 Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando deixar de encaminhar relação nominal de todos os outros Responsáveis Técnicos (RT), por unidade educacional em que prestar serviço, no ato da assinatura do contrato;

9.27.3 Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando não informar à Contratante a relação de visitas técnicas realizadas pelos Nutricionistas RT às unidades educacionais em que prestam serviço;

9.27.4 Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando não atender à convocação para reproduzir e distribuir o “Manual de Orientação para Unidades Educacionais da PMSP com Serviço de Alimentação Terceirizado”, no prazo estabelecido pela CONTRATANTE após a assinatura do contrato;

9.27.5 Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando não adaptar “Manual de Boas Práticas na Produção da Alimentação Escolar” e/ou o “Receituário Padrão”, revisados e autorizados pela CONTRATANTE, no prazo determinado;

9.27.6 Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando não distribuir, no prazo determinado, o “Manual de Boas Práticas na Produção da Alimentação Escolar” e/ou o “Receituário Padrão” às unidades educacionais;

9.27.7 Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando não entregar, ao término do contrato, os utensílios de mesa e/ou cozinha e/ou equipamentos nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento, em relação à data em que o iniciou, e/ou não providenciar possíveis reparos ou reposições dos mesmos.

9.28 Ocorrências consideradas moderadas (sobre faturamento mensal):

9.28.1 Multa de 5% (cinco por cento), quando no prazo de até trinta dias úteis após a assinatura do contrato, deixar de encaminhar relação com o número previsto de funcionários para atuarem na cozinha em cada período de cada unidade educacional em que prestar serviço.

9.29 Ocorrências consideradas leves (sobre faturamento mensal):

9.29.1 Multa de 2,5% (dois e meio por cento), quando não entregar à CONTRATANTE, no prazo determinado, relação contendo cada unidade que recebeu o “Manual de Boas Práticas na Produção da Alimentação Escolar”, “Manual de Orientação” e/ou o “Receituário Padrão”, com a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e nº do Registro Funcional ou Registro Geral);

9.29.2 Multa de 2,5% (dois e meio por cento), quando deixar de entregar à CONTRATANTE, o cálculo do valor nutricional, de acordo com as diretrizes estabelecidas pelo FNDE.

9.30 Pela inexecução total ou parcial do contrato, a Contratante poderá, garantida a prévia defesa, promover a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

9.31 Pela inexecução total ou parcial do contrato, a Contratante poderá, garantida a prévia defesa, emitir Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

9.32 As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a de outras, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente.

9.33 A critério da CONTRATANTE, a CONTRATADA será notificada, nos casos de desconformidades sujeitas a prazo de adequação, mediante Notificação.

10 DAS PRERROGATIVAS E OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

10.1 Acompanhar e fiscalizar, por meio de preposto designado pelo titular da Secretaria Requisitante, a execução do fornecimento, objeto deste termo.

10.2 Gestores e Fiscais, nos termos do Decreto n.º 11.157/2024, o qual *“nomeia os gestores e fiscais do contrato, nos termos do artigo 117 da Lei 14.133/2021”*.

10.3 Os gestores serão competentes para exercerem as seguintes funções:

10.3.1 Requisitar o objeto a ser contratado, bem como providenciar toda a documentação necessária para início do procedimento licitatório;

10.3.2 Acompanhar o procedimento licitatório;

10.3.3 Dar ciência aos seus superiores hierárquicos sobre possíveis atrasos na conclusão do procedimento licitatório;

10.3.4 Emitir ordem de prestação de serviço;

10.3.5 Controlar o prazo de vigência do Contrato;

10.4 Os fiscais serão competentes para exercerem as seguintes funções:

10.4.1 Ler atentamente a ata e anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à sua execução;

10.4.2 Esclarecer dúvidas do preposto/representante do contratado que estiverem sob a sua alçada;

10.4.3 Verificar se a entrega está acontecendo conforme o pactuado;

10.4.4 Fiscalizar o cumprimento das cláusulas da ata, comunicando ao gestor as irregularidades.

10.4.5 Paralisar ou suspender, a qualquer tempo, o fornecimento com a correlata execução de serviços, de forma parcial ou total, mediante pagamento único e exclusivo do serviço executado.

10.4.6 Efetuar os pagamentos na forma e prazos previstos neste Termo de Referência.

10.5 Ao MUNICÍPIO fica assegurado o lido direito de, subsistindo razões plausíveis e de interesse coletivo, rescindir, unilateralmente, o contrato, em qualquer circunstância e época da execução do Contrato, após notificada do ato a parte contratada, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias, sem ônus ou responsabilidades decorrentes para o Poder Público e devidos fins de direito.

10.6 Fiscalizar a qualquer tempo, através dos técnicos da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer pelo Departamento de Alimentação Escolar, sem prejuízo da fiscalização dos membros do Conselho de Alimentação Escolar – CAE, as dependências vinculadas à execução do correto fornecimento da merenda escolar, observada a adequada execução de serviços necessários ao objeto, podendo verificar as condições de higiene e conservação da cozinha, despensa, mobiliários, equipamentos, utensílios e demais disposições previstas no serviço contratado.

10.7 A fiscalização da execução do objeto contratado pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

10.8 Expedição e envio da nota de empenho e consequente ordem de fornecimento para início da execução do objeto contratado.

10.9 A CONTRATANTE assegura o seu direito de acrescentar aos cardápios programados, gêneros alimentícios produzidos nas hortas escolares, de forma a assegurar a proposta educativo-pedagógica; bem como, outros alimentos não listados neste Termo de Referência (ANEXO III e V).

10.10 A CONTRATANTE fornecerá os cardápios referentes aos dois primeiros meses de execução do serviço.

10.11 A CONTRATANTE responsabiliza-se por publicar mensalmente no Diário Oficial do Município o cardápio a ser executado.

10.12 Os cardápios da alimentação escolar serão elaborados pelo nutricionista responsável técnico da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer para um período de 4 (quatro) semanas, em cumprimento às diretrizes deliberadas pela legislação vigente, conforme o modelo no ANEXO V.

10.13 Responsabiliza-se a CONTRATANTE pela comunicação e repasse de documentação médica do aluno à CONTRATADA sobre a necessidade de atendimento à dieta específica (de obrigação municipal) tão logo a informação seja recebida pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer.

10.14 A unidade escolar solicitará a atualização da documentação médica aos responsáveis pelo aluno e encaminhará à Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer que por sua vez encaminhará à CONTRATADA.



10.15 Requisitar a seu critério a execução da contratação da CONTRATADA.

10.16 Acompanhar diretamente a qualidade do fornecimento e serviços executados, verificando o atendimento às especificações técnicas da legislação vigente, por meio de visitas técnicas e emissão de relatórios realizados pela equipe técnica de nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer.

10.17 Revisar e solicitar correção, quando necessário, do “Manual de Boas Práticas”, do “Manual de Procedimento Operacional Padrão - POP” e “Receituário Padrão” elaborados pela CONTRATADA especificamente para cada unidade escolar, em acordo com a Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 e Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

10.18 Manifestar-se quanto à eventual aplicação de penalidades e sanções por inadimplemento do objeto deste Termo de Referência, amparado pelas visitas técnicas realizadas pela equipe técnica de nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer.

10.19 A CONTRATANTE encaminhará à CONTRATADA, mediante comunicado, as exigências pertinentes relativas ao aperfeiçoamento e à correta execução do objeto, dos serviços prestados necessários à execução do objeto: fornecimento de merenda escolar.

10.20 A CONTRATANTE, através do diretor da unidade escolar e em conjunto com a CONTRATADA, deverá elaborar inventário dos equipamentos, utensílios e mobiliários públicos disponibilizados para o uso da CONTRATADA, no início e no término da vigência do contrato, fazendo constar a inscrição de patrimônio público, a descrição precisa do estado de conservação e a descrição de cada objeto.

10.21 O inventário deverá ser atualizado sempre que houver nova disponibilização de mobiliários, utensílios e equipamentos por parte da CONTRATANTE.

10.22 Realizar a supervisão do uso dos utensílios, mobiliários e equipamentos públicos por parte da CONTRATADA, notificando-a sobre reparos necessários oriundos da sua utilização.

10.23 A direção da unidade escolar deverá realizar a supervisão do uso dos utensílios, mobiliários e equipamentos públicos por parte da CONTRATADA, notificando-a sobre reparos necessários oriundos da sua utilização.

10.24 A direção da unidade escolar deverá realizar o controle dos utensílios, mobiliários e equipamentos submetidos à manutenção e reparos.

10.25 A destinação final do lixo produzido pela cozinha é responsabilidade da CONTRATADA, a qual deve fazer a retirada do prédio da Unidade Escolar e colocada para recolhimento no dia apropriado.

10.26 Responsabilizar-se por efetuar os pagamentos devidos, nas condições e formas estabelecidas no presente Termo de Referência.

10.27 Disponibilizar mão de obra e materiais para que os refeitórios sejam mantidos em estado compatível com as normas da legislação sanitária, ficando as áreas de armazenamento, pré-preparo e preparo de alimentação das unidades escolares sob responsabilidade da CONTRATADA.

10.28 Responsabilizar-se por providenciar a emissão de alvará de funcionamento das unidades escolares, ficando a CONTRATADA como responsável técnica pela parte referente à execução do objeto deste Termo de Referência.

10.29 Responsabilizar-se pela execução dos serviços de manutenção preventiva e corretiva das instalações das cozinhas e despensas das unidades escolares, nas áreas de hidráulica, elétrica e alvenaria.

10.30 Fornecer, sem ônus para a CONTRATADA, água e energia elétrica para a produção das refeições.

10.31 Determinar per capita dos alimentos, conforme ANEXO VI, para fins de atendimento à Resolução/CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020.

10.32 Realizar testes de aceitabilidade a cada nova preparação inserida no cardápio e ainda em episódios de baixa aceitabilidade de preparações já presentes nos cardápios conforme Manual de Testes de Aceitabilidade do FNDE.

10.33 A CONTRATANTE disponibilizará o calendário escolar à CONTRATADA em até 03 (três) dias úteis após a liberação oficial do mesmo.

10.34 Em caso de suspensão das atividades escolares, não previstas no Calendário Escolar do Município, a unidade escolar comunicará à CONTRATADA.

10.35 Responsabilizar-se pelo pedido de refeições, conforme as orientações a seguir:

10.35.1 A equipe técnica de nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer deverá orientar o diretor escolar a preencher semanalmente o pedido de refeições a ser entregue à CONTRATADA até 03 (três) dias úteis antes da execução do cardápio semanal;

10.35.2 A solicitação é preenchida de acordo com o número estimado de alunos matriculados na Unidade Escolar que se alimentam das refeições produzidas para a Alimentação do Escolar, portanto não há um pedido mínimo para que esta solicitação seja efetivada, esta será enviada previamente a CONTRATADA pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer.

10.35.3 O responsável pelo Departamento de Alimentação Escolar deverá conferir a planilha de quantitativo de refeições apresentada pela CONTRATADA, bem como o pedido realizado pelo diretor escolar, documentos entregues pela CONTRATADA a CONTRATANTE.

10.35.4 Caso existam informações a serem corrigidas, o responsável deverá comunicar à CONTRATADA, relatando o motivo de sua rejeição para que a CONTRATADA realize as correções necessárias.

10.35.5 Após conferência, sanadas as divergências, caso existam, o responsável pela Seção de Alimentação Escolar, receberá as notas fiscais emitidas pela CONTRATADA e as encaminhará ao departamento responsável pelo pagamento.

11 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1 Deverá a CONTRATADA, à sua conta e risco:

11.1.1 Quanto aos alimentos:

11.1.1.1 Atender ao padrão de qualidade e a legislação vigente, constantes no ANEXO III deste instrumento e, ainda, dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade), frescos e *in natura* no caso de hortifrutigranjeiros (frutas, verduras, legumes, feculentos, ovos, etc.).

11.1.1.2 Alimentos minimamente processados poderão ser utilizados unicamente nas unidades escolares de ensino fundamental, após aprovação da CONTRATANTE, devendo ser transportados e armazenados na unidade exclusivamente sob refrigeração, não podendo ser congelados.

11.1.1.3 Deverá acrescentar ao cardápio os gêneros alimentícios oriundos das hortas escolares, oferecidos pela CONTRATANTE, se houver.



11.1.1.4 Deverá receber gêneros alimentícios da Agricultura Familiar adquiridos pela CONTRATANTE no decorrer do contrato por meio de Chamada Pública.

11.1.1.5 O armazenamento, a manipulação, a higienização e o preparo dos gêneros alimentícios citados nos itens é de responsabilidade dos funcionários da CONTRATADA.

11.1.1.6 Fornecer as quantidades adequadas para atendimento ao per capita e incidências especificados no ANEXO VI, bem como considerar as referências acerca dos fatores de correção e conversão apresentadas e respectivas atualizações da literatura (ANEXO VII).

11.1.1.7 Atender ao cardápio, no que se refere ao tipo de alimentação e seus itens, para os alunos matriculados em todos os períodos da unidade escolar, seguindo os parâmetros indicados nos ANEXOS V, VI e VII, especialmente quanto ao “per capita”, ao porcionamento, às frequências e às reposições dos alimentos e preparações.

11.1.1.8 Atender aos alunos com necessidade alimentar e nutricional especial, conforme solicitado pela CONTRATANTE, a fim de atendimento da Lei nº 12.982/2014.

11.1.1.9 Excepcionalmente, a CONTRATANTE poderá receber alimentos não previstos no ANEXO III, em especial aqueles que vierem a ser fornecidos pela CONTRATADA para adequação do plano alimentar e nutricional especial.

11.1.1.10 Contratar, preferencialmente, fornecedores locais, inclusive da agricultura familiar do Município de Ituiutaba-MG, a não ser que não atendam, de forma claramente comprovada, os requisitos exigidos neste Termo de Referência.

11.1.1.11 A CONTRATANTE poderá solicitar os relatórios técnicos previstos no presente Termo de Referência, bem como outros relatórios necessários ao seu controle de fiscalização e monitoramento da prestação de serviço.

11.2 Quanto aos insumos diversos:

11.2.1 Fornecer insumos de qualidade e quantidade adequada para a eficiente prestação do serviço, tais como:

11.2.2 Materiais para a Cozinha: gás de cozinha, fósforo, saco plástico para coleta e guarda de amostra, bobina plástica transparente (100% polietileno virgem, translúcido e cristalino), medindo 40x60 (próprio para a guarda de hortaliças, carnes e outros alimentos), luva térmica, etc.

11.2.3 Materiais de Limpeza: Os procedimentos de limpeza e sanitização de equipamentos, utensílios e mobiliários devem garantir a não contaminação do alimento, sendo obrigatório o uso de desincrustante, sanitizante, detergente, esponja dupla face, esponja não abrasiva, vassoura, rodo, balde plástico, etc.

11.2.4 Os produtos de higienização devem obedecer à legislação vigente, devendo ser registrados no Ministério da Saúde.

11.2.5 É vedado o uso de materiais como limpa alumínio, pasta brilho, sabão em pedra, palha de aço e saco alvejado para limpeza de pisos, utensílios, equipamentos e mobiliários.

11.2.6 Materiais de Higiene para manipuladores: sabonete líquido para lavagem de mãos e álcool gel ou 70% para higienização, papel higiênico, papel toalha não-reciclado, máscara descartável, touca descartável e luva descartável.

11.2.7 Materiais diversos: borrifador plástico, recipiente plástico ou em aço inoxidável com tampa e pedal para lixo, saco de lixo de alta densidade, recipiente plástico para sabonete líquido e ralo para



pia.

11.2.8 Uniformes especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação, para troca diária e utilização apenas nas dependências internas da cozinha, tais como: aventais de frente de tecido, calças, blusas, meias, todos de cor clara; calçados fechados; rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca; a critério da CONTRATADA, o uniforme poderá ou não ter seu logotipo.

11.2.9 Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação, tais como: aventais de PVC, aventais de tecido, luvas de malha de aço, luvas térmicas, luvas de borracha, e botas de borracha.

11.2.10 Fornecer touca descartável para visitantes e entregadores.

11.2.11 Fornecer demais insumos que se fizerem necessários para a adequada prestação do serviço. Contratar, preferencialmente, fornecedores locais, do Município de Ituiutaba-MG, a não ser que não atendam, de forma claramente comprovada os requisitos exigidos neste Termo de Referência.

11.3 Quanto aos utensílios, equipamentos e mobiliários:

11.3.1 Fornecer utensílios de mesa, conforme discriminado no ANEXO III, de qualidade adequada para atender ao maior número estimado de alunos matriculados por período, mediante demanda.

11.3.2 Fornecer utensílios de cozinha, conforme discriminado no ANEXO III, de qualidade e quantidade adequadas, necessários à viabilização do serviço, mediante demanda.

11.3.3 Fornecer equipamentos de cozinha, conforme discriminado no ANEXO III, de qualidade e quantidade adequadas, sem pontos de ferrugem, com vedação das portas, quando houver, de ótimo desempenho quanto à eficiência energética (consumo de energia), mediante demanda, caso sejam necessários para viabilização do serviço.

11.3.4 Fornecer termômetro laser destinado à medição de temperatura de alimentos e preparações alimentícias, que deverá ser mantido com as nutricionistas supervisoras da CONTRATADA.

11.3.5 Fornecer mobiliários da cozinha e despensa, de qualidade e quantidade adequadas, e necessários à viabilização do serviço, mediante demanda.

11.3.6 A critério da CONTRATADA, poderá utilizar os utensílios, equipamentos e mobiliário disponíveis na unidade escolar, devendo:

11.3.6.1 Manter o estado de conservação dos mesmos, responsabilizando-se pelas manutenções periódicas e reparos consequentes da sua utilização.

11.3.6.2 Requerida pela CONTRATANTE ou identificada pela CONTRATADA a necessidade de reparar algum dos itens supramencionados, efetuar tal reparo às suas expensas, cientificando previamente a direção da unidade escolar;

11.3.7 A fim de não prejudicar a continuidade dos serviços necessários ao fornecimento da merenda escolar, os utensílios, equipamentos ou mobiliários defeituosos deverão ser imediatamente substituídos enquanto estiverem em manutenção.

11.3.8 Inventariar os utensílios de mesa e cozinha, os equipamentos de cozinha e os mobiliários da cozinha e despensa em conjunto com a diretora da unidade escolar no início e ao término da vigência do contrato, objetivando a exata identificação das quantidades de utensílios, equipamentos e mobiliários existentes na unidade escolar, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação, devendo o inventário ser atualizado sempre que houver fornecimento de novos utensílios, mobiliários

ou equipamentos pela CONTRATADA.

11.3.9 O inventário final a que se refere o item 11.3.8 deverá ser realizado em até 20 (vinte) dias úteis antes do término da vigência do contrato, a fim de que haja tempo hábil para a adoção dos procedimentos de reparos ou reposições que se façam necessários.

11.3.10 Ao término do contrato, a CONTRATADA poderá:

11.3.10.1 Retirar equipamentos, utensílios e mobiliários de sua propriedade ou oficialmente doar seus equipamentos, utensílios e mobiliários à unidade escolar para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio municipal;

11.3.10.2 Os equipamentos, utensílios e mobiliários cedidos pelas unidades escolares deverão ser devolvidos nas mesmas condições recebidas ou substituídos.

11.3.10.3 Contratar, preferencialmente, fornecedores locais, do Município de Ituiutaba-MG, a não ser que não atendam, de forma claramente comprovada os requisitos exigidos neste Termo de Referência.

11.3.10.4 A CONTRATANTE resguarda-se o direito de implementação de balcão térmico para distribuição de refeições de forma progressivamente no decorrer do contrato, em conformidade com projetos de Educação Alimentar e Nutricional.

11.4 Quanto aos serviços, suporte logístico e tecnológico:

11.4.1 Suprir cada unidade escolar com utensílios, mobiliários e equipamentos imprescindíveis à execução dos serviços para a execução do fornecimento da merenda escolar.

11.4.2 Distribuir seus funcionários em turnos de trabalho, de modo a atender as atividades inerentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE, especificadas neste projeto, devendo a qualidade e a uniformidade do serviço prestado ser preservadas, independente das escalas de serviço adotadas.

11.4.3 Realizar o pré-preparo, preparo e a distribuição das refeições aos alunos, diretamente nos locais indicados no ANEXO IV, de segunda a sexta-feira e nos demais dias letivos nos horários pré-determinados pelo nutricionista RT ou pela equipe técnica de nutricionistas, ambos da Secretaria Municipal de Educação, obedecendo ao calendário escolar do município e das unidades escolares.

11.4.4 Poderão haver solicitações pela CONTRATANTE de refeições aos sábados, domingos e feriados, sendo a CONTRATADA comunicada oficialmente com antecedência. Os quantitativos indicados neste projeto já são suficientes para acobertar estas excepcionalidades.

11.4.5 Quando solicitada, a CONTRATADA deverá realizar a modalidade de refeições transportadas e em acordo com a legislação vigente, observados todos os critérios e adoção e medidas para o transporte seguro de adequado.

11.4.6 Colocar redes ou telas na saída das cubas da cozinha (ralos de pias), a fim de evitar entupimentos bem como a proliferação de microrganismos e infestações.

11.4.7 É de responsabilidade da CONTRATADA o reparo necessário caso ocorra entupimento por sua

ação, sem prejuízo da aplicação da penalidade cabível.

11.4.8 Garantir o recebimento, armazenamento e a seleção qualitativa e quantitativa dos alimentos perecíveis e não perecíveis, tanto em central de distribuição, quanto nas unidades escolares, através de serviços de logística adequados à realização do objeto do contrato.

11.4.9 As entregas deverão ser realizadas por profissionais treinados e habilitados, programadas de modo a não causar prejuízos à rotina das cozinhas e das unidades escolares.

11.4.10 Deve ser permitida a entrada dos técnicos da CONTRATANTE, do gestor e fiscal do contrato e dos membros dos conselho municipal (CAE), devidamente identificados, a qualquer tempo, tanto em Central de Distribuição quanto nas dependências vinculadas à execução do objeto contratado, a fim de verificar e relatar o atendimento das normas técnicas e das exigências da legislação vigente, devidamente trajados e com touca para evitar risco de contaminação dos alimentos.

11.4.11 A CONTRATADA deve acatar as conclusões do relatório final elaborado pelos técnicos da CONTRATANTE, os quais poderão determinar a adoção das providências necessárias para, quando for o caso, a correção dos pontos críticos e das irregularidades constatadas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

11.4.12 Transportar os gêneros alimentícios e insumos para as unidades escolares em condições que preservem tanto suas características físicas, como no caso de congelados e refrigerados, quanto sua qualidade no que se refere às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente e as Portarias CVS-15/91 e CVS-01/07.

11.4.13 Os veículos deverão possuir licença ou cadastro para transporte de alimentos, fornecido pelo órgão de vigilância sanitária competente.

11.4.14 Fornecer a cada unidade escolar, bloco para pedido de refeições em 03 (três) vias, que obedecerá às seguintes orientações:

11.4.14.1 A CONTRATADA recolherá em cada unidade escolar o pedido semanal preenchido pelo diretor, com 03 (três) dias úteis de antecedência ao início da execução do cardápio semanal;

11.4.14.2 Após a execução, a CONTRATADA deverá semanalmente apresentar à Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer 01 (uma) planilha com o quantitativo de refeições solicitada em cada unidade escolar, juntamente com todos os pedidos, documentos que serão fiscalizados pelo responsável no Departamento de Alimentação Escolar.

11.4.14.3 As solicitações poderão ser corrigidas, a qualquer tempo, caso seja verificado, pela equipe de nutricionistas da CONTRATANTE, incorreções na execução dos cardápios e seus respectivos per captas e porções.

11.4.15 Após conferência dos documentos pela CONTRATANTE e realizadas as devidas correções pela CONTRATADA, caso necessárias, a CONTRATADA poderá emitir nota fiscal do fornecimento da merenda escolar.

11.4.15.1 Emitida nota fiscal, caso constatada alguma divergência pela CONTRATANTE, fica a CONTRATADA obrigada a cancelar a nota divergente e emitir nova nota fiscal com as devidas adequações informadas pela CONTRATANTE.

11.4.15.2 A recusa da planilha e/ou das notas fiscais não aprovadas pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer, em hipótese alguma servirá de pretexto para que a CONTRATADA suspenda o fornecimento e execução de serviços correlatos, objeto do presente projeto.

11.4.15.3 Contratar, preferencialmente, fornecedores e prestadores de serviços locais, do Município de Ituiutaba-MG, a não ser que não atendam, de forma claramente comprovada os requisitos exigidos neste Termo de Referência.

11.4.15.4 A CONTRATADA deverá ofertar soluções tecnológicas nos diversos controles rotineiros da execução do contrato e para controle da execução.

11.5 Quanto aos colaboradores:

11.5.1 Manter em caráter permanente, número suficiente para atender à execução do objeto os seguintes profissionais:

11.5.2 Um nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutrição, que será o responsável técnico (RT) pela supervisão de toda a equipe de trabalho da CONTRATADA vinculada ao objeto deste projeto, em acordo com o a Resolução do Conselho Federal de Nutrição – CFN nº 465, de 23 de agosto de 2010;

11.5.3 Equipe técnica de nutricionistas com a proporcionalidade de 1 quadro técnico a cada 10 unidades escolares;

11.5.4 Equipe administrativa;

11.5.5 Deverá observar a proporção de 1 funcionário para cada 300 (Trezentas) refeições servidas por período. No caso das unidades de Educação Infantil (creches) cujos cardápios são mais complexos, observar-se-á o número de 1 (um) funcionário para cada 100 refeições servidas. A CONTRATADA deverá dispor de mão de obra complementar, de no mínimo 5% do quadro operacional (merendeiras das Unidades) para suprir eventuais substituições de trabalho ocasionadas por atestados médicos, coleta de exames, consultas médicas e odontológicas, férias, abonadas, demissões, afastamentos e afins. Os empregados eventualmente afastados deverão ser substituídos imediatamente por outros capacitados, de categoria profissional idêntica, o dimensionamento da mão de obra necessária é de responsabilidade da CONTRATADA, devendo atender totalmente o número das refeições solicitadas.

11.5.6 O Responsável Técnico da CONTRATADA deverá realizar visitas técnicas de supervisão habituais em cada unidade escolar, para verificar a execução do serviço prestado por sua equipe, na frequência mínima de uma vez por mês, em carga horária compatível com as atividades desenvolvidas, abrangendo rotineiramente todos os períodos de funcionamento da unidade.

11.5.7 Caso necessário, o Responsável Técnico realizará visitas técnicas de supervisão extras, conforme demanda.

11.5.8 O Responsável Técnico responderá integralmente, de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas.

11.5.9 A equipe técnica de nutrição, parte integrante da equipe de trabalho da CONTRATADA, será responsável pela atividade direta operacional diária referente à prestação de serviço de alimentação nas unidades escolares, através da inspeção rotineira da alimentação escolar fornecida, verificando suas características sensoriais (aparência, cor, odor, sabor, consistência e textura), temperatura, porcionamento e aceitabilidade, visando, nesse caso, recomendar à CONTRATANTE, possíveis alterações ou adaptações dos cardápios.

11.5.10 A troca ou reposição de colaboradores deverá ser realizada sempre que necessário, e de forma imediata, sem prejuízo do andamento do serviço.

11.5.11 A CONTRATADA deverá entregar, no ato da assinatura do contrato, relação (contendo nome e nº de registro no CRN) de todos os nutricionistas, incluindo o responsável técnico (RT) pelo

serviço de alimentação contratado, e daquele que será o contato direto com a CONTRATANTE.

11.5.12 A CONTRATADA deverá providenciar, sempre que necessário ou solicitado pela CONTRATANTE, a imediata substituição de seus empregados, por outros com experiência equivalente ou superior, e encaminhar relação atualizada dos mesmos à CONTRATANTE, até dois dias úteis após tal substituição.

11.5.13 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social - INSS, assistenciais, securitárias e sindicais, de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo vínculo de solidariedade empregatícia com a CONTRATANTE.

11.5.14 Responsabilizar-se pela adequada execução do objeto da contratação no tocante à Segurança, Medicina e Ambiente do Trabalho.

11.5.15 Cumprir e fazer cumprir pelos seus funcionários, o regulamento interno da unidade escolar, referente às normas de segurança, regras disciplinares e relações interpessoais.

11.5.16 Responsabilizar-se única e exclusivamente pela assunção de quaisquer danos ou prejuízos causados por si ou sua mão de obra, a coisa, propriedade, pessoa de terceiros ou à municipalidade, em decorrência da execução do serviço ou de algum comportamento danoso de seus empregados, e assunção de qualquer ressarcimento ou indenização que tais danos ou prejuízos tenham causado, que correrão às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.

11.5.17 Manter durante toda a execução do contrato todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase licitatória.

11.5.18 Contratar, preferencialmente, funcionários e prestadores de serviços locais, do Município de Ituiutaba-MG, a não ser que não atendam, de forma claramente comprovada os requisitos exigidos neste Termo de Referência.

11.5.19 A CONTRATADA obriga-se a desenvolver boas relações com os funcionários da Prefeitura, encarregados da fiscalização do contrato, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da Fiscalização da Administração, em conformidade com o objeto da licitação.

11.5.20 Os relatórios de supervisão deverão ser assinados pelo Diretor da Unidade.

11.5.21 As cópias dos relatórios de supervisão deverão ser encaminhadas ao Departamento de Alimentação Escolar semanalmente.

11.5 Quanto ao recebimento, armazenamento e controle de estoque:

11.5.1 Responsabilizar-se pelo controle e organização dos estoques de materiais de higiene, limpeza e alimentos perecíveis e não perecíveis, para a produção da alimentação nas unidades escolares, de forma compatível com o objeto deste projeto.

11.5.2 Receber os alimentos e materiais em horários pré-determinados junto aos seus funcionários ou fornecedores, devidamente paramentados com avental, máscara facial, rede ou gorro para proteger os cabelos e identificados, de forma a não interferir na rotina da unidade escolar;

11.5.3 Manter os alimentos em sua embalagem primária original, desde o recebimento, rotulada de acordo com a legislação vigente.

11.5.4 Caso seja necessário retirar alimentos de suas embalagens originais, estes deverão ser adequadamente reembalados, com saco transparente atóxico, para armazenamento, com a aposição ou



transcrição do rótulo original, devendo ser colocadas etiquetas em cada nova embalagem, que deverão conter todos os dados necessários à adequada identificação e rastreamento do produto.

11.5.5 Armazenar adequadamente, os alimentos, insumos e produtos de higiene e limpeza, de forma a não serem misturados e a garantir suas condições ideais de consumo;

11.5.6 Armazenar vassouras e rodos em local apropriado ou, se não houver, em outro local desde que protegidos por saco plástico.

11.5.7 Manter os locais de armazenagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em condições adequadas de uso obedecendo as normas técnicas e sanitárias vigentes.

11.5.8 Prever no estoque, quantidade de alimentos não perecíveis destinados a atendimento emergencial, para substituir outros eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento dos fornecedores.

11.6 Quanto ao pré-preparo, preparo e cocção:

11.6.1 Seguir e executar o cardápio mensal, inclusive o das dietas especiais, conforme legislação vigente, todos elaborados pelo responsável técnico da CONTRATANTE e informar à Secretaria Municipal de Educação, qualquer alteração necessária, justificando oficialmente.

11.6.2 Manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, em temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária.

11.6.3 Doar a critério da CONTRATANTE, ou desprezar, ao final de cada período, as sobras de alimentos não distribuídos.

11.6.4 Distribuir a alimentação em quantidade e qualidade definidas neste instrumento, com apresentação e temperatura adequadas, e utensílios de mesa e sobremesa adequados, em boas condições de uso e de higiene, cumprindo os horários estabelecidos pelo nutricionista da CONTRATANTE.

11.6.5 Distribuir com as mãos protegidas por luvas descartáveis, alimentos que não são servidos com utensílios de mesa ou cozinha (como pão, biscoito, bolo, fruta, etc.), observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos.

11.7 Quanto ao porcionamento:

11.7.1 Obedecer às per capita determinadas no ANEXO VI deste projeto, em acordo com a Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, e a Resolução FNDE nº 20, de 02 de dezembro de 2020.

11.7.2 Porcionar a alimentação fornecida a cada aluno de maneira correta e uniforme, utilizando utensílios de cozinha padronizados e apropriados conforme especificações do ANEXO III e VII.

11.7.3 Em casos autorizados pela CONTRATANTE, deverá ser usado alimento ou suplemento em quantidade maior ou menor em dietas especiais.

11.7.4 Garantir a disponibilidade de alimentos em quantidade suficiente para todos os alunos, inclusive quando houver solicitação da CONTRATANTE de diminuição do porcionamento, visando a redução do desperdício constatado pela direção da unidade escolar, por nutricionista da CONTRATANTE ou pelos membros dos conselhos (CAE /COMSEA).

11.7.5 A CONTRATADA deverá disponibilizar regularmente, relatórios técnicos referentes à manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, utensílios e mobiliários, controle de amostras, controle de temperatura, controle de visitas técnicas realizadas por sua equipe, controle de higienização

programada e efetivada no ambiente e nos equipamentos, mobiliários e utensílios.

11.8 Quanto à higienização:

11.8.1 Higienizar de acordo com as normas e critérios da legislação vigente, cozinha e despensa, desinfetando pisos, paredes, tetos, ralos, coifa (se houver), e limpando telas milimétricas, teto, luminárias, peitoris e batentes de janelas e respectiva parte interna, bem como balcão de distribuição.

11.8.2 A higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários ficará a cargo da unidade escolar.

11.8.3 Higienizar de acordo com as normas e critérios da legislação os utensílios de mesa e cozinha, mobiliários e equipamentos usados nas atividades do dia.

11.8.4 Os utensílios higienizados devem ser submetidos à secagem natural, guardados e protegidos.

11.8.5 Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas, que serão consumidas com casca, deverão sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

11.8.6 Recolher resíduos alimentares da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, acondicionando-os devidamente, removendo-os até o depósito de lixo determinado, observando a legislação ambiental.

11.8.7 A destinação final do lixo produzido pela cozinha é responsabilidade da CONTRATADA, a qual deve fazer a retirada do prédio da Unidade Escolar e colocada para recolhimento no dia apropriado.

11.8.8 Observar as normas e critérios de higienização, especialmente às referentes à Portaria CVS-05/2013, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimentos de Alimentos” e:

11.8.9 Higienizar as dependências da unidade educacional utilizadas no serviço diário (cozinha e despensa), desinfetando seus pisos, ralos, coifa, paredes e vitrô, ficando a higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários a cargo da unidade;

11.8.10 Higienizar os utensílios e equipamentos usados nas atividades do dia, e os utensílios utilizados pelos alunos;

11.8.11 Proceder com higiene nas atividades de armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte dos alimentos;

11.8.12 Proceder à higiene com produtos registrados no Ministério da Saúde;

11.8.13 Recolher da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, resíduos alimentares, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até o local determinado pela unidade educacional, observando a legislação ambiental.

11.8.14 Dedetização e a desratização semestral, ou sempre que necessário, do local de preparo, estoque e demais dependências que fazem parte do local de preparo da alimentação escolar.

11.8.15 Limpeza de acordo com a legislação vigente das caixas de gorduras e d'água, bem como o descarte de seus resíduos das unidades escolares.

11.8.16 A contratada será encarregada, às suas expensas, de realizar a desinsetização e desratização das cozinhas e lactários, de forma periódica e preventiva, garantindo a eliminação de insetos e roedores que possam comprometer a higiene e segurança desses ambientes. A contratada deverá utilizar produtos e métodos adequados e eficazes, atendendo às normas sanitárias vigentes, e providenciar a limpeza e

cuidados necessários após a realização dos serviços.

11.8.17 A contratada será encarregada, às suas expensas, de realizar a limpeza das caixas de água, de forma periódica, garantindo a remoção de resíduos, impurezas e a manutenção das condições adequadas para o armazenamento da água. A limpeza deverá ser executada com materiais e produtos apropriados, de acordo com as normas sanitárias vigentes, e a contratada se compromete a realizar a desinfecção das caixas, assegurando que a água armazenada mantenha suas condições de potabilidade e segurança para o uso.

11.8.18 A contratada será encarregada, às suas expensas, de realizar a limpeza das caixas de gordura, de forma periódica, conforme as necessidades do local. A limpeza deverá incluir a remoção de resíduos acumulados, desobstrução dos sistemas de escoamento e a desinfecção das caixas, utilizando produtos e técnicas adequadas, em conformidade com as normas sanitárias e ambientais vigentes. A contratada se compromete a garantir que as caixas de gordura permaneçam em condições adequadas de funcionamento e higiene.

11.9 Quanto ao controle de qualidade e coleta de amostras:

11.9.1 Responsabilizar-se perante todos os órgãos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, por acompanhar a distribuição diária das refeições, verificando sua apresentação, temperatura, características sensoriais e porcionamento.

11.9.2 Providenciar a retirada de alimentos vencidos ou impróprios para o consumo do estoque das unidades escolares.

11.9.3 Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, a alimentação fornecida, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou pela utilização de alimentos impróprios.

11.9.4 Responsabilizar-se pela guarda de amostra de todas as preparações diárias, incluindo amostra de água, conforme legislação vigente e orientações a seguir:

11.9.5 As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição das unidades escolares, um terço do tempo antes do término da distribuição;

11.9.6 As amostras deverão ser devidamente identificadas (alimento, data, horário e período em que foi servido), e guardadas por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais;

11.9.7 Caso a amostra seja de alimentos sólidos, coletar no mínimo 100 gramas e manter sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento a -18°C.

11.9.8 Caso a amostra seja de alimentos líquidos, aqui incluída água, coletar no mínimo 100 ml e manter sob refrigeração até 4°C;

11.9.9 A critério da CONTRATANTE, à CONTRATADA será solicitado o encaminhamento de uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno, inclusive para aqueles com necessidades de dietas especiais, em dia determinado pela CONTRATANTE para análise microbiológica em laboratório indicado pela CONTRATANTE, e o resultado deverá ser enviado a Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer/Seção Nutrição e Alimentação Escolar.

11.9.10 A critério da CONTRATANTE, poderão ser realizadas análises de alimentos cuja avaliação de aceitabilidade tenha sido inferior a 85%, conforme os registros efetuados pelas unidades escolares, devendo ser utilizada, neste caso, metodologia reconhecida pelo FNDE.

11.9.11 Solicitar à CONTRATANTE as adequações estruturais necessárias na cozinha e



despensa, para assegurar as condições higiênico-sanitárias exigidas pela legislação vigente.

11.9.12 Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, observando as normas de vigilância e descrevê-lo no “Manual de Boas Práticas”.

11.9.13 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência de fornecimento para situações emergenciais, tais como: falta d’água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves, paralisações e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado aos alunos das unidades escolares.

11.10 Quanto aos manuais:

11.10.1 Elaborar, em até 20 (vinte) dias úteis, a contar da homologação do resultado da licitação, “Manual de Boas Práticas” e “Manual de Procedimento Operacional Padrão” (POP) específicos para cada unidade escolar, bem como “Receituário Padrão”, devendo disponibilizá-los à CONTRATANTE sempre que solicitado, atendendo:

11.10.1.1 Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004;

11.10.1.2 À revisão e aprovação da CONTRATANTE da edição preliminar dos exemplares, antes da edição final e distribuição, pela CONTRATADA, nas unidades escolares e outros segmentos.

11.10.1.3 Atualização ou adequação, conforme solicitação da CONTRATANTE.

11.10.1.4 O POP deverá atender, além dos dispositivos, também:

- a) Modelo cardápio previsto neste projeto;
- b) Tabela de per capita e frequência estimada dos alimentos, por tipo de alimentação, alimento e faixa etária, prevista neste projeto;
- c) Dispositivos legais referentes ao fornecimento terceirizado de refeições;
- d) Procedimentos padronizados para segurança alimentar e nutricional, incluindo instruções sobre a higienização de alimentos, equipamentos, utensílios, mobiliários e áreas de pré- preparo, preparo ou distribuição, retirada de lixo, controle de pragas, transporte, recebimento e armazenamento de alimentos e insumos, garantindo o atendimento ao objeto deste projeto.

11.10.2 O “Receituário Padrão”, que deverá atender, além dos dispositivos, também:

- a) Quantidade estimada de todos os ingredientes que compõem cada preparação culinária.
- b) Modo de preparo de cada preparação;
- c) Eventuais diluições necessárias ao preparo do produto (extrato de tomate, leite em pó, outros produtos em pó, etc.);
- d) Outras informações pertinentes.

11.10.3 Provados pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá em até 10 (dez) dias úteis entregar “Manual de Boas Práticas”, “POP” e “Receituário Padrão”, nos seguintes locais:

- a) 01 (uma) cópia de cada exemplar em cada unidade escolar, constantes no ANEXO IV.
- b) 01 (uma) cópia de cada exemplar à Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer;
- c) 01 (uma) cópia de cada exemplar ao Conselho de Alimentação escolar (CAE);

11.10.4 Após a entrega dos exemplares, a CONTRATADA terá o prazo de até 02 (dois) dias úteis para apresentar à Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer:

- a) Relação contendo cada unidade que os recebeu, com a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e nº do Registro Funcional ou Registro Geral);
- b) Relação contendo a identificação do responsável que os recebeu nos outros locais em que foram distribuídos (carimbo ou nome legível, assinatura e nº do Registro Funcional ou Registro Geral).
- c) Ao final do contrato, os exemplares entregues deverão permanecer nos locais onde foram distribuídos.

11.10.5 Contratar, preferencialmente, funcionários e prestadores de serviços locais, do Município de Ituiutaba-MG, a não ser que não atendam, de forma claramente comprovada os requisitos exigidos neste Termo de Referência.

11.11 Quanto a mão de obra:

11.11.1 Manter, obrigatoriamente, sua mão de obra:

- a) Trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médico-laboratoriais admissional e periódico semestral em cada um de seus empregados da cozinha, e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às suas expensas, e que deverão ser apresentados à CONTRATANTE quando solicitados;
- b) Afastada para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;
- c) Adequada quanto aos quesitos de: competência técnica, higiene pessoal, operacional e uniformização;
- d) Uniformizada diariamente, com equipamentos de proteção, quando necessário, específicos ao desempenho de suas funções. A colocação e retirada do uniforme e equipamentos de proteção não deverão ocorrer no interior da despensa ou cozinha.

11.11.2 Capacitada periodicamente de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, ANVISA/MS, conforme os itens a seguir:

- a) Períodos de treinamento geral com toda a equipe de manipuladores, no mínimo 04 (quatro) vezes ao ano;
- b) Períodos de treinamento com cada equipe de manipuladores, na própria unidade escolar onde atuam, sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

11.11.3 Manter junto à direção da unidade escolar, e afixada em local visível da cozinha, relação nominal atualizada de sua equipe operacional, com horário de trabalho e escala de serviço, e de seus nutricionistas, com o respectivo número de registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, e a relação de telefones da CONTRATADA para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço;

11.11.4 É vedada à CONTRATADA a utilização, em sua equipe, de familiares de alunos matriculados na mesma unidade escolar em que se promove a execução da contrata. Consideram-se familiares as pessoas que possuam vínculo de parentesco até o segundo grau com o aluno matriculado na unidade escolar em que a CONTRATADA desempenha a prestação de serviços.



11.11.5 Contratar, preferencialmente, funcionários e prestadores de serviços locais, do Município de Ituiutaba-MG, a não ser que não atendam, de forma claramente comprovada os requisitos exigidos neste Termo de Referência.

11.11.6 Acompanhamento e motivação dos alunos: Com a devida autorização da direção da unidade escolar e CONTRATANTE, desde que em consonância com a proposta pedagógica da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer e diretrizes estabelecidas pela CONTRATANTE através da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer, a CONTRATADA, sob orientação de seu nutricionista RT, poderá estabelecer e implantar um plano de ações positivas, visando motivar e incentivar os alunos para a adoção de um comportamento alimentar saudável.

11.11.7 Afixação do cardápio:

a) Manter o cardápio afixado no refeitório, na cozinha e em local de fácil acesso aos responsáveis pelos alunos.

b) O cardápio deverá conter a identificação dos nutricionistas da CONTRATADA como executante e da CONTRATANTE como responsável por sua elaboração, contendo nome, nº de registro no CRN.

11.11.8 Controle de pragas:

11.11.8.1 Contribuir para o controle integrado de pragas em geral, através da adoção de medidas preventivas e comunicação de ocorrências de infestação na cozinha e despensa, à direção da unidade escolar.

11.11.9 Sustentabilidade:

11.11.9.1 Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%.

11.11.9.2 Adquirir equipamentos que reduzam o consumo de energia assegurando práticas adequadas à eficiência energética.

11.11.9.3 Assegurar na aquisição dos equipamentos, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial.

11.11.9.4 Verificar, periodicamente, os sistemas de refrigeração e aquecimento zelando pelo bom funcionamento dos equipamentos, manutenção adequada e utilização de combustível de boa qualidade.

11.11.9.5 Comunicar ao diretor da unidade escolar sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas.

12 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

12.1 O custo total da contratação é de R\$7.022.434,52 (sete milhões, vinte e dois mil, quatrocentos e trinta e quatro reais e cinquenta e dois centavos).

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1 As despesas decorrentes da contratação correrão conforme dotação orçamentária:

Merenda Escolar educação infantil – alimentação creche:

12.306.0012.2.565 3.3.90.30

1.500.000.0000 Merenda escolar educação infantil – alimentação creche

Merenda escolar educação infantil – alimentação pré-escola:

12.306.0012.2.566 3.3.90.30

1.500.000.0000 Merenda escolar educação infantil – alimentação pré-escola

1.550.000.0000 QSE Salário Educação

Merenda escolar Ensino Fundamental:

12.306.0012.2.564 3.3.90.30

1.500.000.0000 Merenda escolar Ensino Fundamental.

1.550.000.0000 QSE Salário Educação

CARDÁPIO	ETAPA DE ENSINO	REFEICOES POR CARDÁPIO	ALUNOS POR CARDÁPIO	TOTAL DE CARDÁPIOS PARA 177 DIAS LETIVOS	VALOR UNITARIO DO CARDÁPIO	VALOR TOTAL
Card 1	Cochê	3 refeições	375	73 025	R\$ 11,40	R\$ 832.485,00
Card 2	Pré-escola	1 refeição	950	120.650	R\$ 2,28	R\$ 275.537,00
Card 3	Fund. Anos Iniciais	1 refeição	2.759	350.393	R\$ 2,98	R\$ 1.044.171,14
Card 4	Pré-escola	1 refeição	950	120.650	R\$ 4,60	R\$ 554.990,00
Card 5	Fund. Anos Iniciais	1 refeição	2.759	350.393	R\$ 1,80	R\$ 630.907,80
Card 6	Fund. Anos Iniciais	1 refeição	1.863	238.601	R\$ 4,60	R\$ 1.098.364,60
Card 7	Pré-escola	3 refeições	673	79.121	R\$ 9,02	R\$ 713.871,42
Card 8	Fund. Anos Iniciais e anos finais	3 refeições	634	80.518	R\$ 9,02	R\$ 726.772,16
Card 9	EJA	1 refeição	156	19.812	R\$ 4,50	R\$ 91.135,20
TOTAL				1.431.163		R\$ 7.022.434,52

DISTRIBUIÇÃO DE VALORES POR FUNÇÃO	
COCHÊ	R\$ 832.485,00
PRÉ-ESCOLA	R\$ 1.629.198,42
ENSINO FUNDAMENTAL	R\$ 4.561.751,10
TOTAL	R\$ 7.022.434,52

Ituiutaba-MG, 02 de janeiro de 2024.


Lidiane Januário de Faria

Secretária Municipal de Educação, Esporte e Lazer



ANEXO I

Relação Estimada de Alunos Matriculados por Unidade Escolar Educação Infantil, Ensino fundamental e Educação de Jovens e Adultos¹

ALUNOS DAS ESCOLAS MUNICIPAIS												
Escolas	Creches			Pré-escola			Fundamental			EJA	TOTAL	TOTAL DE AEE
	Regular	Integral	AEE	Regular	Integral	AEE	Regular	Integral	AEE			
1 E. M. Aureliano Joaquim da Silva		109		54	72		385	68	25		688	25
2 E. M. Archidamiro Parreira - rural				8			26				34	0
3 E. M. Bernardo José Franco - rural				12		0	53		0		65	0
4 E. M. José da Silva Ramos - rural				15			24				39	0
5 E. M. Quirino de Moraes - rural				17			44				61	0
6 E. M. Machado de Assis							2043		63		2.043	63
7 CIME Sarah Féres		18	1		242	10					260	11
8 CIME Tancredo	20			128			430			41	619	0
9 E. M. Aída A. Chaves		42	1		49	1		101	8		192	10
10 E.M.Hugo de O. Carvalho				15	40	4	32	177	8		264	12
11 E.M.Manoel Alves Vilela				104		5	593		30	90	787	35
12 E.M. Nadime Derze Jorge					54			180	16		234	16
13 E.M. Prof. Camilo Chaves Jr.				237							237	0
14 E.M. Prof. Idelfonso Mascarenhas				70		2	775		67		845	69
15 E.M. Rosa Tahan					53			108			161	0
16 E.M. Clorinda Junqueira	65		3	245		23					310	26
17 E.M. Salim Bittar					79						79	0
18 CMEI Maria Floripes A. Machado		96									96	0
19 CMEI Celina Dib		48			34						82	0
20 CMEI Nair Ferrari Clemente	0	172	0	0	0	0	0	0	0	0	172	0
Sub-total / mês	85	485	5	905	623	45	4.405	634	217	131	7.535	267
Total por verba	575			1.573			5.256					
Total Geral	7.535						3.393 ALUNOS: FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS/ 1.863 ALUNOS: FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS					

¹ O quantitativo de alunos do EJA considera uma margem de aproximadamente 19,1% de variação para mais devido a novas matrículas, o que não impactará a execução, caso não ocorram. O pagamento será realizado conforme as medições, respeitando os valores previstos. Assim, a variação nas matrículas não afeta o processo de pagamento e execução do serviço, tendo sido feita a previsão de 156 alunos. Os alunos do EJA da E. M. Manoel Alves Vilela estão lotados no prédio da E. M. Camilo Chaves Júnior, conforme a organização escolar atual. Essa medida visa otimizar o uso das instalações e garantir a continuidade das atividades educacionais. Dentro do quantitativo geral de alunos, está incluído o número de estudantes que recebem o AEE (Atendimento Educacional Especializado), garantindo que todos os alunos com necessidades específicas sejam devidamente atendidos e a eles seja ofertada merenda contraturno.



ANEXO II

Estimativas do quantitativo de refeições: fornecimento de merenda escolar

Tipo de cardápio	Alunos / dia por Cardápio	Número de refeições no Cardápio / dia	Total de refeições / dia	Total de refeições para 127 Dias	Quantidade de cardápios para 127 dias letivos
Card 1 - Educação Infantil - Creche 5 Ref	575 ²	5	2.875	365.125	73.025
Card 2 - Desjejum Pré e Fundamental	3.709 ³	1	3.709	471.043	471.043
Card 3 - Almoço Pré e Fundamental	5.572 ⁴	1	5.572	707.644	707.644
Card 4 - Integral Pré e Fundamental 3 Ref	1257 ⁵	3	3.771	478.917	159.639
Card 5 - EJA	156 ⁶	1	156	19.182	19.812
TOTAL ==>	11.269		16.083	2.042.541	1.431.163

Os quantitativos supramencionados são uma estimativa, a solicitação será em conformidade com a demanda da Secretaria de Educação, Esporte e Lazer.

² O quantitativo considera o total de 575 alunos atendidos pelos CMEI's e escolas que possuem creches.

³ O quantitativo considera a somatória de 950 alunos da pré-escola e 2.759 alunos do ensino fundamental anos iniciais. Tal somatória é resultado da exclusão dos alunos do ensino integral, tendo em vista que estes já possuem cardápio próprio, o cardápio 4.

⁴ O quantitativo considera a somatória de 950 alunos da pré-escola e 4.622 alunos do ensino fundamental anos iniciais e anos finais.

⁵ O quantitativo considera a somatória de 623 alunos do ensino integral da pré-escola e 634 alunos do ensino integral do ensino fundamental.

⁶ O quantitativo considera o total de 131 alunos do EJA e aproximadamente 20% de variação para mais em novas matrículas, totalizando 156 alunos.



ANEXO III

Especificações técnicas dos gêneros alimentícios, insumos, utensílios, mobiliários e equipamentos

GÊNERO	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO Hortifrutigranjeiros, Lácteos, Pães, Carnes, etc.	UNIDADE	EMBASAMENTO LEGAL
Carne bovina em cubos	Carne bovina em cubos congelada IQF de 1ª qualidade, firme, isenta de gordura aparente, sebo e similares. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. A empresa deverá apresentar em cinco dias uteis a seguinte documentação: Comprovante de que o produto e a empresa estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção SIF, SISB OU SIM de produtos de origem animal; ficha técnica do fabricante assinada pelo responsável técnico em original ou cópia autenticada e Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico).	Kg	De acordo com legislações vigentes
Carne bovina em iscas	Carne bovina em iscas congelada IQF: de 1ª qualidade, isenta de gordura aparente, sebo e similares. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A empresa deverá apresentar em cinco dias uteis a seguinte documentação: Comprovante de que o produto e a empresa estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção SIF, SISB OU SIM de produtos de origem animal; ficha técnica do fabricante assinada pelo responsável técnico em original ou cópia autenticada e Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico).	Kg	De acordo com legislações vigentes
Carne bovina moída	Carne bovina moída congelada IQF de 1ª qualidade. Deve conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A empresa deverá apresentar em cinco dias uteis a seguinte documentação: Comprovante de que o produto e a empresa estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção SIF, SISB OU SIM de produtos de origem animal; ficha técnica do fabricante assinada pelo responsável técnico em original ou cópia autenticada e Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico).	Kg	De acordo com legislações vigentes
Carne bovina tipo bife a rolê	carne in natura bife a role, bovino iqf: ingredientes: recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado iqf peso médio unitário de aproximadamente 100g com (variação de +/- 10%)- embalagem primaria: sacos de polietileno de 1 a 3kg- embalagem secundaria: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg)valores nutricionais iguais ou acima (g/100): proteína 20. gordura totais (máx): 6. rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (resolução rdc nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) embalagem secundaria: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação. A empresa deverá apresentar em cinco dias uteis a seguinte documentação: Comprovante de que o produto e a empresa estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção SIF, SISB OU SIM de produtos de origem animal; ficha técnica do fabricante assinada pelo responsável técnico em original ou cópia autenticada e Laudo Bromatológico completo (exames	Kg	De acordo com legislações vigentes



	organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico).		
Carne bovina tipo bolinho de carne	. bolinho de carne: carne condimentada formatada congelada de bovino com ora pro nobis (corte retirado de animais jovens. produto com aspecto próprio de carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio da carne), com no máximo 5 % de gordura, ingredientes 90 %, carne bovina e 10 % ora pro nobis, congelado pelo sistema de congelamento rápido individual (iqf), o que evita a formação de blocos no produto e dispensa a necessidade de descongelamento prévio do produto para consumo, preservando suas principais características: cor, textura e sabor, além de manter a segurança microbiológica. a embalagem se dá através de máquina multicabeçote, sem contato manual, o que reforça ainda mais a segurança alimentar. deve conter em uma porção de 100 g no mínimo 151 kcal e gordura não ultrapassando 3 g na porção e não deve conter gordura saturada e gordura trans, além de não ultrapassar 55 gramas de sódio na mesma porção. as embalagens são em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, transparentes, resistentes ao transporte e armazenamento, com identificação através de impressão térmica direta contendo: identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no sif/dipoa e o armazenamento ocorre em câmara de estocagem de produtos congelados à - 12°C. deverá ser submetido a processo de congelamento (iqf), de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 2k. A empresa deverá apresentar em cinco dias úteis a seguinte documentação: Comprovante de que o produto e a empresa estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção SIF, SISB OU SIM de produtos de origem animal; ficha técnica do fabricante assinada pelo responsável técnico em original ou cópia autenticada e Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico).	Kg	De acordo com legislações vigentes
Carne de frango - Coxa e Sobrecoxa	Carne de frango: coxa e sobrecoxa de frango congelado IQF. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A empresa deverá apresentar em cinco dias úteis a seguinte documentação: Comprovante de que o produto e a empresa estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção SIF, SISB OU SIM de produtos de origem animal; ficha técnica do fabricante assinada pelo responsável técnico em original ou cópia autenticada e Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico).	Kg	De acordo com legislações vigentes
Carne de frango - Coxinhas das asas	Carne de frango: coxinhas das asas de frango congelado IQF. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A empresa deverá apresentar em cinco dias úteis a seguinte documentação: Comprovante de que o produto e a empresa estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção SIF, SISB OU SIM de produtos de origem animal; ficha técnica do fabricante assinada pelo responsável técnico em original ou cópia autenticada e Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico).	Kg	De acordo com legislações vigentes
Carne de frango - Filé da Sobrecoxa	Carne de frango: filé de sobrecoxa de frango congelado IQF, sem osso. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A empresa deverá apresentar em cinco dias úteis a seguinte documentação: Comprovante de que o produto e a empresa estão sob fiscalização permanente do	Kg	De acordo com legislações vigentes



	Serviço de Inspeção SIF, SISB OU SIM de produtos de origem animal; ficha técnica do fabricante assinada pelo responsável técnico em original ou cópia autenticada e Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico).		
Carne de frango - sassami	Carne de frango: filezinho do peito de frango congelado IQF (sassami), sem osso. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A empresa deverá apresentar em cinco dias úteis a seguinte documentação: Comprovante de que o produto e a empresa estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção SIF, SISB OU SIM de produtos de origem animal; ficha técnica do fabricante assinada pelo responsável técnico em original ou cópia autenticada e Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico).	Kg	De acordo com legislações vigentes
Carne de frango - tipo bife a rolê	carne in natura bife a role de frango (IQF): com cenoura e vagem preparado com file de peito de frango e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico;- role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado em IQF- peso médio unitário aproximado de 100g (com variação de +/- 10%);- embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 5kg;- embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg.- valores nutricionais g/100 (iguais ou acima):- proteínas:17- gorduras totais (max):6 embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem, contendo 2,0 a 3,0 quilogramas do produto. rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (resolução rdc nº 360, de 23 de dezembro de 2003.). a data de embalagem do produto não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega. embalagem secundária: de papelão reforçado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente. com peso máximo de 12 kg. A empresa deverá apresentar em cinco dias úteis a seguinte documentação: Comprovante de que o produto e a empresa estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção SIF, SISB OU SIM de produtos de origem animal; ficha técnica do fabricante assinada pelo responsável técnico em original ou cópia autenticada e Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico).	Kg	De acordo com legislações vigentes
Carne de frango - empanado de frango	Empanado de frango com legumes: Recortes de filé de peito, ou coxa e sobrecoxa, CMS (carne mecanicamente separada), farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, água, PTS (proteína texturizada de soja), proteína isolada de soja, CMS (carne mecanicamente separada) 8,8% fécula de mandioca, pele de frango, dextrina, especiarias, vegetais (cenoura, brócolis, milho) emulsificantes, mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), corante natural de urucum (INS 160b), corante natural caramelo (INS 150a), polifosfato de sódio (INS 452i), espessante goma guar (INS 412), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), acidulante ácido cítrico (INS 330) antioxidante isoacorbato de sódio (INS 316), aromatizantes naturais e gordura vegetal. CONTÉM GLÚTEN Embalagem Primária: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente com capacidade para 2 a 3 kg de produto. Secundária: Caixa de papelão reforçado, reforçado, lacrado com fita adesiva, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para 4 (quatro) pacotes. A empresa deverá apresentar em cinco dias úteis a seguinte documentação: Comprovante de que o produto e a empresa estão sob	kg	De acordo com legislações vigentes



	fiscalização permanente do Serviço de Inspeção SIF, SISB OU SIM de produtos de origem animal; ficha técnica do fabricante assinada pelo responsável técnico em original ou copia autenticada e Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico).		
Fígado bovino	Fígado bovino em iscas congelado IQF, vísceras provenientes de animais sadios, sob inspeção veterinária. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. A empresa deverá apresentar em cinco dias uteis a seguinte documentação: Comprovante de que o produto e a empresa estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção SIF, SISB OU SIM de produtos de origem animal; ficha técnica do fabricante assinada pelo responsável técnico em original ou copia autenticada e Laudo Bromatológico completo (exames organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico).	Kg	De acordo com legislações vigentes
Frutas	Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, própria para o consumo, in natura . deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs, satisfazer as condições mínimas: serem frescas; terem atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentarem grau de maturação que lhes permita o consumo imediato e suportar a manipulação, o armazenamento e o transporte; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, insetos, parasitos, larvas e outros animais; rachaduras e cortes na casca. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, graves só serão tolerados dentro do estabelecido pela legislação vigente.	Kg/Unidade	De acordo com legislações vigentes
Iogurte de Frutas	Iogurte de frutas (tradicional, zero gordura e zero lactose). Diversos sabores: morango, vitamina de frutas e frutas vermelhas. Isentos de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, selada com tampa de alumínio ou embalagem plástica, atóxica, de polietileno de baixa densidade (PEBD), branco, opaco, atóxico, hermeticamente fechado; conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega do produto. Frasco ou bag de 1 litro.	Frasco/Bag	De acordo com legislações vigentes
Iogurte Natural	Iogurte Natural (tradicional, zero gordura e zero lactose). Isentos de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, selada com tampa de alumínio ou embalagem plástica, atóxica, de polietileno de baixa densidade (PEBD), branco, opaco, atóxico, hermeticamente fechado; conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega do produto. Frasco ou bag de 1 litro.	Frasco/Bag	De acordo com legislações vigentes
GÊNERO	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO: Hortifrutigranjeiros, Lácteos, Pães, Carnes, etc.	UNIDADE	EMBASAMENTO LEGAL
Legumes	Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizados como alimentos. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as condições mínimas: ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor	Kg	De acordo com legislações vigentes



	e sabor próprios da variedade e espécie; estar livre de enfermidades; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, graves só serão tolerados dentro do estabelecido pela legislação vigente.		
Linguiça de frango	Linguiça de frango congelada, preparada com partes comestíveis de frango de 1ª qualidade, sem gordura, isento de cartilagens e aponevroses. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada. Conter rótulo de acordo com legislação vigente, registro MAPA, SIF. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	De acordo com legislações vigentes
Margarina vegetal	Margarina vegetal cremosa, com sal e sem sal, isenta de gordura trans. Embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Isenta de ranço e mofos. Validade mínima de 6 (meses) meses a contar da data de entrega do produto. Pote de 500 gramas.	Pote	De acordo com legislações vigentes
Ovo de galinha	Ovo branco, fresco, isento de sujidades, rachaduras, fungos. Tamanho médio, peso mínimo de cada unidade 50 gramas. Acondicionados em embalagens apropriadas (pente com capacidade para quarenta e oito unidades ou caixa para uma dúzia). Procedente de galinhas sadias. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega do produto.	Unidade	De acordo com legislações vigentes
Pão Bisnaguinha	Pão tipo bisnaguinha. Peso mínimo por unidade 20 gramas. Fresco, macio, sem cobertura e assado, apropriado para consumo no dia do recebimento ou em até 7 dias. Isento de sujidades e mofos.	Unidade	De acordo com legislações vigentes
Pão Bisnaguinha Integral	Pão tipo bisnaguinha Integral preparado, no mínimo, com 50% de farinha integral. Peso mínimo por unidade 20 gramas. Fresco, macio, sem cobertura e assado, apropriado para consumo no dia do recebimento ou em até 7 dias. Isento de sujidades e mofos.	Unidade	De acordo com legislações vigentes
Pão de forma	Pão de forma em fatias, peso mínimo por fatia 25 gramas. Fresco, macio, isento de mofos, bolores e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade 7 dias.	Pacote	De acordo com legislações vigentes
Pão de forma Integral	Pão de forma Integral em fatias preparado, no mínimo, com 50% de farinha integral. Peso mínimo por fatia 25 gramas. Fresco, macio, isento de mofos, bolores e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade 7 dias.	Pacote	De acordo com legislações vigentes
Pão de Hot Dog	Pão tipo Hot Dog. Peso mínimo por unidade 50 gramas. Fresco, macio, sem cobertura, formato alongado e assado, apropriado para consumo no dia do recebimento ou em até 7 dias. Isento de sujidades e mofos.	Unidade	De acordo com legislações vigentes
Pão de Hot Dog Integral	Pão tipo Hot Dog Integral preparado, no mínimo, com 50% de farinha integral. Peso mínimo por unidade 50 gramas. Fresco, macio, sem cobertura, formato alongado e assado, apropriado para consumo no dia do recebimento ou em até 7 dias. Isento de sujidades e mofos.	Unidade	De acordo com legislações vigentes



Pão de leite	Pão preparado com adição de leite integral ou equivalente. Peso mínimo por unidade 50 gramas. Fresco, macio, apropriado para consumo no dia do recebimento ou em até 7 dias. Isento de sujidades e mofo.	Unidade	De acordo com legislações vigentes
Pão de sal	Pão tipo francês. Peso mínimo por unidade 50 gramas. Fresco, macio, apropriado para consumo no dia do recebimento. Isento de sujidades e mofo.	Unidade	De acordo com legislações vigentes
Pão de sal Integral	Pão tipo francês Integral preparado, no mínimo, com 50% de farinha integral. Peso mínimo por unidade 50 gramas. Fresco, macio, apropriado para consumo no dia do recebimento. Isento de sujidades e mofo.	Unidade	De acordo com legislações vigentes
Pescado	Pescado congelado, deverá estar íntegro e com características próprias de sua espécie, não apresentar aspecto alterado, cheiro ou sabor alterado, não provenientes de água poluídas. Embalagem plástica, atóxica, transparente, hermeticamente fechada e não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	De acordo com legislações vigentes
GÊNERO	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO Hortifrutigranjeiros, Lácteos, Pães, Carnes, etc.	UNIDADE	EMBASAMENTO LEGAL
Polpa de frutas	Polpa de (especificar o sabor da fruta) congelada, sem adição de açúcar. Embalagem plástica, atóxica, transparente, resistente, não violada. Isento de sujidades. Conter datas de fabricação e vencimento. Peso líquido (especificar a gramatura).	Gramas/Kg	De acordo com legislações vigentes
Presunto fatiado	Presunto cozido fatiado, preparado de pernis ou carne de outras partes de suínos sadios. Não se apresentar amolecida, pegajosa, esverdeada, com cheiro ou sabor impróprios, alcalina ou outros indícios de má conservação. Peso mínimo por fatia 20 gramas. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento, apropriado para consumo no dia do recebimento ou em até 72 horas após aberto.	Kg	De acordo com legislações vigentes
Queijo mussarela fatiado	Queijo tipo mussarela fatiado (comum e zero lactose) produzido com leite de vaca, crosta deverá ser fina ou não formada, consistência semidura, rígida e textura fechada, isento de mofo ou cor esverdeada. Peso mínimo por fatia 20 gramas. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento, apropriado para consumo no dia do recebimento ou em até 72 horas após aberto.	Kg	De acordo com legislações vigentes
Raízes e tubérculos	Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer às condições mínimas: serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal; terem atingido o grau de evolução completa do tamanho; terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo definido; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estarem isentas de substâncias terrosas; sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens; umidade externa anormal; odor e sabor estranhos e enfermidades. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, graves só serão tolerados	Kg	De acordo com legislações vigentes



	dentro do estabelecido pela legislação vigente.		
Requeijão cremoso	Requeijão cremoso (comum, light e zero lactose). Embalagem plástica, atóxica, selada com tampa de alumínio, não violada contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega do produto.	Kg/Pote	De acordo com legislações vigentes
Salsicha tradicional	Salsicha tradicional congelada, preparada com partes comestíveis de carne bovina e suína de boa procedência. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada. Conter rótulo com registro do MAPA, SIF e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Unidade/Kg	De acordo com legislações vigentes
Verduras	Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural. Deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as condições mínimas: serem frescas e sãs; terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido; serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes; estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, enfermidades, resíduos fertilizantes. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, graves só serão tolerados dentro do estabelecido pela legislação vigente.	Kg	De acordo com legislações vigentes

OBSERVAÇÕES

A gramatura, ou seja, a quantidade de produto sugerida na lista de especificação foi baseada em quantidades padrões. Para as carnes e afins indicamos peso médio de 1 a 2 Kg para facilitar acondicionamento em freezer e também para maior rapidez e segurança no processo de descongelamento.

Para as aquisições de gêneros alimentícios perecíveis como hortifruti, pães, biscoitos caseiros e outros, que na maioria não possuem embalagem com rotulagem, não fica dispensado ao estabelecimento que o comercialize seguir as legislações vigentes estipuladas pela ANVISA.

As embalagens conferem aos produtos proteção, facilidade de transporte e armazenamento. O produto poderá ser entregue de forma avulsa em sua embalagem individual, ou em sua embalagem individual, mas acondicionadas em caixas de papelão, fardos, e outras adequadas a cada produto. Exemplo: Aquisição de 10 potes de margarina de 500 gramas cada - os potes poderão ser entregues de forma avulsa em sua embalagem individual, ou acondicionados em lote (fardo, caixa de papelão etc), desde que preserve a embalagem individual. Esta instrução é válida para diversos produtos.

É importante sempre conferir as embalagens e rotulagens dos produtos a serem adquiridos. A rotulagem fornece informações básicas que orientam o consumidor na hora da compra, como por exemplo: denominação do produto; lista de composição (ingredientes, informações nutricionais, informações sobre aditivos e substâncias prejudiciais à saúde); identificação do lote; datas de fabricação e validade; instruções de preparo e uso, quando for necessário; embasamento legal (carimbos ou registros dos serviços de inspeção e vigilância sanitária); quantidade de produto contida na embalagem, dentre outros.

No caso da data de vencimento/validade do produto, está sendo indicado no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto na escola, principalmente para os gêneros alimentícios não perecíveis, porém a validade poderá ter um período mais extenso.

GÊNERO	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO: Grãos, Farináceos, Óleos, Temperos etc.	UNIDADE	EMBASAMENTO LEGAL
Açúcar Cristal	Açúcar tipo cristal. Textura em grânulos finos e coloração branca. Isento de impurezas e empedramento. Embalagem	Kg/Pacote	De acordo com



	plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.		legislações vigentes
Adoçante	Adoçante dietético líquido ou pó. Edulcorantes artificiais: sucralose, acesulfame de potássio. Embalagem em frasco plástico com tampa, atóxico, resistente ou sachê de papel contendo no mínimo 600 mg, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Frasco/ Unidade	De acordo com legislações vigentes
Alimento à base de soja	Bebida à base de soja original e diversos sabores. Produzido com grãos de soja não transgênica acrescida ou não de suco de fruta. Embalagem tetra pack tampa lacrada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Litro/ Unidade	De acordo com legislações vigentes
Alimentos para necessidades e/ou restrições alimentares	Alimentos para atendimento das necessidades nutricionais e/ou restrições alimentares, conforme orientação e prescrição de um profissional qualificado e atendendo a legislação. Os produtos devem seguir o cardápio adaptado para cada restrição e/ou patologia, de primeira qualidade, dentro dos padrões de especificação de cada alimento, em embalagens adequadas contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Ex.: espessante, sem glúten, alimentos à base de arroz, soja, etc., entre outros.	Unidade/ Lata/ Frasco/ Kg	De acordo com legislações vigentes
Amido de Milho	Produto amiláceo extraído do milho, coloração branca, textura fina. Isento de mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	De acordo com legislações vigentes
Arroz	Arroz beneficiado, polido, agulhinha, tipo 1. Coloração perolada e translúcida, não necessitando escolher e lavar. Rendimento após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. Isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	De acordo com legislações vigentes
Arroz Integral	Arroz agulhinha, integral, tipo 1. Coloração mais escura, não necessitando escolher e lavar. Isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	De acordo com legislações vigentes
Aveia em flocos	Aveia em flocos finos. Isenta de impurezas, mofo e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do	Pacote/Kg	De acordo com legislações vigentes



	produto.		
Batata em flocos	Batata desidratada em flocos. Coloração amarelada/creme com sabor e odor característicos. Embalagem de poliéster metalizado ou plástica, atóxica, transparente não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/ Kg	De acordo com legislações vigentes
Biscoito doce	Biscoito tipo maria /maizena. Produzido com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	De acordo com legislações vigentes
Biscoito doce	Biscoito doce sabor leite e coco. Produzido com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, acondicionados em caixas de papelão padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	De acordo com legislações vigentes
Biscoito doce - Rosquinha	Biscoito tipo rosquinha, diversos sabores: chocolate, leite, coco. Produzida com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	De acordo com legislações vigentes
Biscoito salgado	Biscoito tipo cream-cracker. Produzido com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem plástica, atóxica, padronizada, e acondicionados em caixas de papelão padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	De acordo com legislações vigentes
Biscoito salgado individual	Biscoito tipo cream-cracker (tradicional e integral). Produzido com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico ou integral, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem individual, aluminizada, atóxica, padronizada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/ Unidade	De acordo com legislações vigentes
GÊNERO	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO: Grãos, Farináceos, Óleos , Temperos etc.	UNIDADE	EMBASAMENTO LEGAL
Biscoito salgado integral	Biscoito tipo cream-cracker integral. Produzido com farinha de trigo integral, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem plástica, atóxica, padronizada, e acondicionados em caixas de papelão padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	De acordo com legislações vigentes



Bolo individual	Bolinho individual diversos sabores (tradicional, integral, diet, sem glúten e zero lactose). Embalagem individual com 40 gramas no mínimo, alumínizada, atóxica, padronizada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Unidade	De acordo com legislações vigentes
Chá	Chá de camomila, erva doce e capim cidreira desidratada para infusão. Embalagem deverá ser plástica transparente, atóxica, hermeticamente vedada e contendo dados do produto: identificação: procedência, ingredientes, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	De acordo com legislações vigentes
Chocolate	Chocolate ao leite individual diversos. Embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Unidade	De acordo com legislações vigentes
Chocolate em pó 32% cacau	Chocolate em pó 32% cacau. Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel com açúcar, através do processo adequado. Textura fina e homogênea. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	De acordo com legislações vigentes
Chocolate em pó 50% cacau	Chocolate em pó 50% cacau. Obtido do cacau puro em pó solúvel sem adição de açúcar, através do processo adequado. Textura fina e homogênea. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	De acordo com legislações vigentes
Creme de leite	Creme de leite, 100% de origem animal (tradicional ou zero lactose). Embalagem em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, não estufadas ou cartonada, metalizada internamente, resistente que garanta a integridade do produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unidade	De acordo com legislações vigentes
Dieta enteral	Dieta enteral de fórmula líquida ou em pó, nutricionalmente completa e balanceada, indicada para manutenção ou recuperação do estado nutricional. Isenta de lactose e glúten, com maior aporte de proteína de alto valor biológico. Acondicionada em embalagem do tipo tetra pack, íntegra, resistente, vedada hermeticamente, contendo no mínimo 200 ml ou lata de folha de flandres, não apresentar ferrugem, amassados e estufamentos, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Lata/ Unidade	De acordo com legislações vigentes
Ervilha	Ervilha em conserva, imersa em líquido. Tamanho e coloração padrão e uniformes. Acondicionada em lata de folha de flandres, não apresentar fermentação, vazamentos, ferrugem, amassados e estufamentos, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses	Lata	De acordo com legislações vigentes



	a contar da data de entrega do produto.		
Ervilha partida	Ervilha partida. Grãos partidos e são, isento de outros tipos de grãos, material terroso e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	De acordo com legislações vigentes
Extrato de Tomate	Extrato de tomate / Massa de tomate. Concentrado de pura polpa, simples. Acondicionado em lata de folha de flandres ou sacos de polietileno, não apresentar fermentação, vazamentos, ferrugem, amassados e estufamentos, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Lata/Bag	De acordo com legislações vigentes
Farinha de Mandioca	Farinha de mandioca torrada. Textura seca, fina, classe branca. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote	De acordo com legislações vigentes
Farinha de Milho	Farinha de milho em flocos. Coloração amarela, sem sal, flocos médios, isenta de mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	De acordo com legislações vigentes
Farinha de Trigo	Farinha de trigo especial. Pó uniforme, sem formação de grumos, coloração branca. Isenta de sujidades e mofo. Fortificada com ferro e ácido fólico de acordo com legislação vigente. Embalagem em papel kraft branco ou plástica transparente, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	De acordo com legislações vigentes
Feijão carioca	Feijão carioca, tipo 1, safra nova. Grãos inteiros e são, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	De acordo com legislações vigentes
GÊNERO	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO: Grãos, Farináceos, Óleos, Temperos etc.	UNIDADE	EMBASAMENTO LEGAL
Feijão preto	Feijão preto, tipo 1, safra nova. Grãos inteiros e são, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	De acordo com legislações vigentes



Fermento	Fermento químico seco. Pó fino, homogêneo, coloração branca. Isento de umidade e sujidades. Embalagem plástica com tampa de rosca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Frasco	De acordo com legislações vigentes
Flocos de milho natural	Flocos de milho natural (sem açúcar), tipo cereal matinal. Produto crocante e saboroso, feito com farinha de milho, sem adição de açúcar, aromatizantes e corantes. Embalagem deverá ser sacos de polietileno, atóxica, resistente, leitoso, hermeticamente vedada, contendo dados do produto: identificação: procedência, ingredientes, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	De acordo com legislações vigentes
Fórmula Infantil de segmento 1	Fórmula infantil láctea modificada em pó, indicada para a alimentação de lactentes de 0 (zero) a 6 (seis) meses de idade. O Produto deverá ser apresentado em pó, necessitando apenas de água para o preparo. Acondicionado em lata de folha de flandres, não apresentar, ferrugem, amassados e estufamentos, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Lata	De acordo com legislações vigentes
Fórmula Infantil de segmento 2	Fórmula infantil láctea modificada em pó, indicada para a alimentação de lactentes a partir do sexto mês de vida. O Produto deverá ser apresentado em pó, necessitando apenas de água para o preparo. Acondicionado em lata de folha de flandres, não apresentar, ferrugem, amassados e estufamentos, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Lata	De acordo com legislações vigentes
Fubá	Fubá de milho amarelo. Obtido pela moagem de grãos de milho são e maduros, enriquecido com ácido fólico e ferro. Pó fino tipo "fubá mimoso". Isento de sujidades, umidade e materiais estranhos. Rendimento após a cocção de até 2,5 o peso cru. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote	De acordo com legislações vigentes
Leite em pó enriquecido	Leite em pó, integral, instantâneo, enriquecido com vitaminas e sais minerais. Isento de sujidades, insetos e outros materiais estranhos ao produto. Embalagem aluminizada, atóxica, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	De acordo com legislações vigentes
Lentilha	Lentilha seca, tipo 1. Grãos maduros, médios e de coloração esverdeada. Isenta de sujidades e materiais terrosos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	De acordo com legislações vigentes



Louro	Folha de louro desidratada. Isenta de sujidades, mofos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, resistente, não violada. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote	De acordo com legislações vigentes
Macarrão com ovos	Macarrão com ovos, tipos: ave maria, padre nosso, parafuso e penne. Enriquecido com ácido fólico e ferro. Após cozimento manter-se solto com o sabor e aspecto característicos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg/Pacote	De acordo com legislações vigentes
Macarrão de sêmola	Macarrão de sêmola, tipos: ave maria, padre nosso, parafuso e penne. Enriquecido com ferro e ácido fólico. Após cozimento manter-se solto com o sabor e aspecto característicos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg/Pacote	De acordo com legislações vigentes
Macarrão Integral	Macarrão integral, tipos: ave maria, padre nosso, parafuso e penne. Após cozimento manter-se solto com o sabor e aspecto característicos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg/Pacote	De acordo com legislações vigentes
Milho	Milho verde em conserva, imerso em água. Acondicionado em lata de folha de flandres, não apresentando fermentação, vazamentos, ferrugem, amassados e estufamentos, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Lata	De acordo com legislações vigentes
Milho para Canjica	Canjica branca despelculada, tipo 1. Após cozimento deverá manter-se macia. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	De acordo com legislações vigentes
GÊNERO	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO: Grãos, Farináceos, Óleos, Temperos etc.	UNIDADE	EMBASAMENTO LEGAL
Milho para Pipoca	Milho para pipoca. Primeira qualidade. Isento de sujidades, mofos e outros grãos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	De acordo com legislações vigentes
Óleo de Soja	Óleo de soja, refinado, tipo 1. Aspecto límpido com cor e consistência características. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da	Frasco	De acordo com legislações vigentes



	data de entrega do produto.		
Orégano	Orégano desidratado e moído. Isento de mofos e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	De acordo com legislações vigentes
Paçoca Individual	Paçoca de amendoim. Produto proveniente de matéria prima de boa qualidade, do amassamento do amendoim torrado, açúcar e sal. Embalagem individual, com peso mínimo de 25 gramas, aluminizada ou plástica, atóxica, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Unidade	De acordo com legislações vigentes
Proteína Texturizada de Soja (PTS)	Proteína de soja texturizada em grânulos. Embalagem plástica, atóxica, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/Kg	De acordo com legislações vigentes
Sal	Sal refinado iodado. Isento de sujidades e mofos. Certificação pelo Ministério da Saúde quanto a suplementação de iodo. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/ Kg	De acordo com legislações vigentes
Suco de fruta Integral	Suco de fruta integral, sem adição de açúcar. Diversos sabores. Embalagem plástica, atóxica, transparente ou tetra pack tampa lacrada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Litro	De acordo com legislações vigentes
Suco individual	Suco de fruta integral individual, sem adição de açúcar. Diversos sabores. Embalagem tetra pack tampa lacrada, com no mínimo 200 ml, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Unidade	De acordo com legislações vigentes
Trigo para quibe	Trigo para quibe. Flocos pequenos, cor e odor característicos. Isento de umidade, mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/ Kg	De acordo com legislações vigentes
Uva Passa Branca e Preta	Passas (ou uvas passas) brancas ou pretas, de um tipo de uva especial, sem semente que sofreu um processo de desidratação. Isento de umidade, mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote/ Kg	De acordo com legislações vigentes



Vinagre	Vinagre de vinho branco/tinto, álcool e maçã. Aspecto límpido e com características sensoriais próprias. Embalagem plástica, atóxica, transparente, lacrada, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses) a contar da data de entrega do produto.	Frasco	De acordo com legislações vigentes
OBSERVAÇÕES:			
A gramatura, ou seja, a quantidade de produto por embalagem não foi sugerida na lista de especificação, pois será determinado conforme a demanda de cada escola, seguindo as quantidades padrões.			
As embalagens conferem aos produtos proteção, facilidade de transporte e armazenamento. O produto poderá ser entregue de forma avulsa em sua embalagem individual, ou em sua embalagem individual mas acondicionadas em caixas de papelão, fardos e outras adequadas a cada produto.			
É importante sempre conferir as embalagens e rotulagens dos produtos a serem adquiridos. A rotulagem fornece informações básicas que orientam o consumidor na hora da compra, como por exemplo: denominação do produto; lista de composição (ingredientes, informações nutricionais, informações sobre aditivos e substâncias prejudiciais à saúde); identificação do lote; datas de fabricação e validade; instruções de preparo e uso, quando for necessário; embasamento legal (carimbos ou registros dos serviços de inspeção e vigilância sanitária); quantidade de produto contida na embalagem, entre outros.			
No caso de vencimento/validade do produto, está sendo indicado no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto na escola, porém a validade poderá ter um período mais extenso.			
Alguns produtos constantes na lista de especificação de alimentos como chocolate, chocolate em pó, enlatados, entre outros, devem ser utilizados com restrição.			

EQUIPAMENTOS			
N	Item	Descrição	Quantidade por parâmetro
COZINHAS/ LACTÁRIOS			
01	Bancada de apoio	Bancada em aço inox AISI 304, CHAPA 22 com dimensões de acordo com a disponibilidade de espaço em cada unidade escolar - estrutura de apoio com pés tubulares de aço inox AISI 304 1 ½" com sapatas niveladoras em ABS; - contraventamento superior em enrijecidos de aço inox AISI 304 e inferior em tubo de aço inox AISI 304 1" reforçado; - bancada composta por respaldo de 100 mm nas partes que tangenciam as paredes e rebaixo de 10 mm para se evitar escorrimento de detritos. de material resistente, liso lavável e impermeável	No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda a demanda de cada unidade de ensino. LACTÁRIO: No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda a demanda de cada unidade de ensino.
02	Balcão	Balcão fechado em aço inox AISI 304, de material resistente, liso, lavável e impermeável, de dimensões compatíveis com a necessidade e o espaço disponível em cada Unidade Escolar.	O suficiente para atender a demanda de cada unidade de ensino LACTÁRIO: No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda a demanda de cada unidade de ensino
03	Mesa	Mesa em aço inox AISI 304, lisa, de material resistente, liso, lavável e impermeável, de dimensões compatíveis com a necessidade e o espaço disponível em cada Unidade Escolar	O suficiente para atender a demanda de cada unidade de ensino LACTÁRIO: No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda a demanda de cada unidade de ensino
04	Armário	Armário de inox AISI 304, com prateleiras, de dimensões compatíveis com a necessidade e o espaço disponível em cada Unidade Escolar	O suficiente para atender a demanda de cada unidade de ensino LACTÁRIO: No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda a demanda de cada unidade de ensino
05	Pia	Pia de aço inox AISI 304 com borda traseira de 12 cm e bordas laterais e dianteiras de 2,5cm de altura com duas cubas localizadas no centro da pia com quatro pés de aço inox e grade chapa moeda	No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda a demanda de cada unidade de ensino LACTÁRIO: No mínimo 1 por



		na parte inferior para secagem de utensílios da cozinha, com saída de esgoto de 50 mm e altura total da pia na parte dianteira de 88 cm, chapa # 1,50 mm. Instalada.	unidade, de maneira que atenda a demanda de cada unidade de ensino
06	Geladeira industrial	Em inox AISI 304, com 2 ou 4 portas, temperatura varia de +2 à +8 °C. Capacidade mínima de 675 litros. Porta cega. Prateleiras reguláveis. Indicador de temperatura. Sistema de ar forçado (Frost Free). Pés reguláveis.	O suficiente para atender a demanda de cada unidade de ensino. Deverá ser
07	Geladeira doméstica	Refrigerador vertical duplex, de uso doméstico, sistema de refrigeração "frost-free", capacidade total mínima de 350 litros, bivolt ou 220 V. Refrigerador com selo INMETRO apresentando classificação energética "A" no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica – PROCEL, conforme estabelecido na Portaria nº 20, de 01 de fevereiro de 2006. Gabinete interno revestido em painéis plásticos divididos em duas partições, com duas portas do tipo "duplex", sendo a primeira o freezer e a segunda o refrigerador. Compartimento de congelamento (freezer) com capacidade mínima de 50 litros.	Somente poderá ser utilizada em casos que o espaço da unidade escolar não seja suficiente para a geladeira industrial, ou para armazenamento de leite materno e/ou fórmulas infantis nas unidades escolares que não tiverem LACTÁRIO. LACTÁRIO: No mínimo 2 por unidade, uma para armazenamento de gêneros alimentícios e outra para armazenamento de leite materno e/ou fórmulas infantis.
08	Freezer vertical	Freezer vertical com capacidade mínima de 310L, com no mínimo uma prateleira gradeada e pés com sapata reguláveis. O número, as dimensões e a capacidade do equipamento devem atender a demanda de cada unidade de ensino.	O suficiente para atender a demanda de cada unidade de ensino.
09	Freezer horizontal	Freezer horizontal 2 portas com capacidade mínima de 510L, dupla ação, refrigeração estática com serpentina, degelo manual, revestimento externo com chapa branca e interno em aço galvanizado, bivolt ou voltagem de 220 V, motor 1/3 HP.	O suficiente para atender a demanda de cada unidade de ensino.
10	Balança digital	Balança eletrônica digital, de precisão, com prato em aço AISI 304 inoxidável, com capacidade mínima de 20kg e precisão mínima de 1g, fabricada e aferida de acordo com o "Regulamento Técnico Metrológico para Instrumento de Pesagem Não Automáticos" - Portaria INMETRO nº 236 de 22 de dezembro de 1994. Classificação metrológica tipo III, tecla de tara, pés reguláveis e desligamento. Automática.	No mínimo 1 por Unidade.
11	Forno industrial	Em aço Inox, com porta de vidro, lâmpada interna, no mínimo duas prateleiras	No mínimo 1 por unidade (quando houver espaço, se não ver item 12), de maneira que atenda ao cardápio, com capacidade para pelo menos uma preparação de forno por refeição
12	Forno Elétrico doméstico	Forno elétrico doméstico com gabinete externo em aço inoxidável, gabinete interno com revestimento autolimpante. Termostato para medição de temperatura. Com prateleiras removíveis (pelo menos 2). Porta de vidro.	Somente poderá ser utilizado em casos que o espaço da unidade não seja suficiente para um forno industrial ou para acréscimo de capacidade de fornos industriais
13	Fogão industrial com forno	Fogão industrial central, queimador duplo, grelhas e queimadores em ferro fundido, dotado de forno com puxador ergonômico e travamento mecânico, prateleira removível e regulável, cada queimador deverá ser dotado de torneira individual. Todas as torneiras deverão ter limites intransportáveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade das chamas. Torneira do forno deve possuir identificação diferenciada para fácil localização, além da identificação para controle de temperatura.	No mínimo 1 por unidade (quando houver espaço, senão ver item abaixo), de maneira que atenda ao cardápio modelo de acordo com a capacidade de cada unidade
14	Fogão doméstico com forno (no mínimo 2 prateleiras)	Com mesa em inox, no mínimo 4 queimadores, se adequando a capacidade da unidade. Forno com visor em vidro temperado e lâmpada interna, com capacidade para uso de 2 prateleiras simultâneas	Somente poderá ser utilizado em casos que o espaço da unidade não seja suficiente ou para acréscimo da capacidade de fogão industrial/forno industrial LACTÁRIO: No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda ao cardápio modelo de acordo com a capacidade de cada unidade



15	Exaustor industrial	Tensão de 220V, baixo ruído, diâmetro 30 cm a 40 cm	No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda a capacidade de cada unidade LACTÁRIO: No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda ao cardápio modelo de acordo com a capacidade de cada unidade
16	Coifa para fogão	Confeccionada em Chapa de aço Inox AISI 304. Sistema de exaustão para captação de vapores de gordura para fogão com queimadores duplos. Em aço inoxidável AISI 304, com filtros e calhas periféricas em todo o perímetro. Dimensões compatíveis com o fogão de cada unidade de ensino. Baixo nível de ruído, de acordo com norma técnica da ABNT. A empresa deverá fazer a instalação desse item num prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias a contar a partir da assinatura do contrato.	1 por Unidade, de maneira que atenda a capacidade da mesma LACTÁRIO: No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda ao cardápio modelo de acordo com a capacidade de cada unidade
17	Estantes	Estante de material resistente, liso, lavável e impermeável Estante em aço inox AISI 304, perfurada, com 4 a 6 prateleiras, pés com sapatas reguláveis.	O suficiente para atender a demanda de cada unidade de ensino LACTÁRIO: No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda ao cardápio modelo de acordo com a capacidade de cada unidade
18	Banho-maria de bancada	Estrutura totalmente em aço inox, estrutura monobloco, com termostato digital regulável 30°-90°C e torneira de descarga. Galheteiro removível, permitindo a colocação e retirada dos frascos sem contato manual.	O suficiente para atender a demanda de cada unidade de ensino para manutenção da temperatura das fórmulas infantis e leite materno. LACTÁRIO: quantidade que atenda ao cardápio e modelo de acordo com a capacidade de cada unidade

1 A quantidade de bocas do fogão deve atender a necessidade de cada Centro de Educação Infantil ou Unidade Escolar.

2 A empresa deverá fazer a instalação desses itens num prazo máximo de 25 (vinte e cinco) dias a contar a partir da assinatura do contrato.

Deverá ser observada a capacidade física e estrutural da unidade escolar. Caso a empresa não tenha condições de instalar o exaustor/coifa por problemas estruturais na unidade de ensino, a Empresa deverá comunicar ao Fiscal do Contrato, que emitirá um laudo juntamente com a equipe de engenheiros da SME exonerando a responsabilidade da empresa de instalar o exaustor apenas naquela unidade. Com o laudo devidamente assinado por ambas as partes, a SME tomará providências para resolver os problemas estruturais, e assim que a equipe de engenheiros emitir um novo laudo positivo, a empresa deverá providenciar a instalação do exaustor em um prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas.

ESTOQUE

01	Estrados	Estrados de polietileno de alta resistência, com no mínimo 0,25 m de altura na cor branca	Suficiente para nenhum alimento ficar em contato com o chão
02	Prateleiras	Prateleira em inox, ou plástico industrial resistente branco, liso, lavável e impermeável com dimensões compatíveis com a disponibilidade de espaço, contendo no mínimo três a seis planos	O suficiente para atender a demanda de cada unidade de ensino
03	Escada	Escada dobrável em alumínio, com degraus antiderrapantes ou borracha corrugada	1 por unidade escolar
04	Caixa plástica vazada sem tampa	Caixa em polietileno vazado, laterais arredondadas, parte inferior reforçada com acabamento na base central inferior, exclusivo para carregamento manual com conforto e comodidade (ombreira). Na área para gravações, deverá constar a identificação da Empresa. Dimensões aproximadas: comprimento: 56,0 cm, largura: 36,0 cm, altura: 31,0 cm.	De acordo com a necessidade de cada Unidade, contemplando cozinha e LACTÁRIO

6. UTENSÍLIOS

UTENSÍLIOS E OPERACIONALIZAÇÃO DO CARDÁPIO



01	Caixa plástica não vazada com tampa	Fabricada em polietileno de alta densidade, própria para contato com alimentos, reforçada, com tampa, sem soldas ou emendas, com resistência mecânica a choques, empilháveis, com tampa flexível para fechamento por pressão; nas dimensões compatíveis com o refrigerador industrial da unidade escolar	1 unidade a cada 50 refeições
02	Faca	Em inox, cabo de propileno. Tamanhos diversos de acordo com a necessidade de cada unidade	Suficiente para atender ao cardápio
03	Afiador manual de faca	Em inox	No mínimo 1 por Unidade, em quantidade necessária para cumprimento do cardápio de acordo com o número de alunos
04	Extrator de suco industrial	Em inox, capacidade compatível com o número de refeições da escola	No mínimo 1 por Unidade, em quantidade necessária para cumprimento do cardápio de acordo com o número de alunos
05	Extrator de suco doméstico	Em inox, capacidade compatível com o número de refeições da escola	Somente poderá ser utilizado em casos de alimentação escolar específica ou que a demanda da unidade não justifique a utilização de extrator de suco industrial
06	Liquidificador doméstico	Liquidificador de uso doméstico com as seguintes características: 03 velocidades, copo de vidro graduado de 1 1/2 litros.	Somente poderá ser utilizado em casos de alimentação escolar específica LACTÁRIO: No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda ao cardápio modelo de acordo com a capacidade de cada unidade
07	Liquidificador industrial	Liquidificador industrial inox com copo monobloco, sem solda, em aço inox 304, com chapa de 2,0mm de espessura. Copo monobloco: sem cantos vivos, conforme exigências das normas de higienização, evitando a proliferação de bactérias. Tampa de borracha atóxica, com trava, excelente vedação e sobre tampa removível para inspeção ou adição de ingredientes. Tensão elétrica bivolt de 110 e 220.	Quantidade suficiente para atender o cardápio de cada Unidade
08	Batedeira planetária	Com as seguintes especificações técnicas mínimas: 12 velocidades; Bowl com capacidade mínima para 4,5 litros, em aço inoxidável; Potência mínima 800W; Acompanha 03 batedores: para massas leves, pesadas e clara em neve. Fabricada em chapa de aço com pintura epóxi, controle de velocidade progressiva	Somente poderá ser utilizado em casos de alimentação escolar específica ou que a demanda da unidade não justifique a utilização de batedeira industrial
09	Batedeira Industrial	Batedeira planetária industrial, capacidade tachô: 05 litros, seis (06) velocidades, estrutura em aço. Tachô estampado em aço inoxidável polido, sistema de variação de velocidade por meio de polia variadora, dispositivo de segurança no acesso ao tachô para evitar acidente, batedores especiais em alumínio para cada função.	Quantidade suficiente para atender o cardápio de cada Unidade
10	Caçarola	Feita em alumínio polido industrial, linha hotel, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, com alças bilaterais em alumínio polido, com espessura mínima de 3mm. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da unidade
11	Caldeirão	Feito em alumínio polido industrial, linha hotel, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, com alças bilaterais em alumínio polido, com espessura mínima de 3mm. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da unidade
12	Chaleira	Feita em alumínio polido, linha hotel, com alça em madeira que proporcione segurança no manuseio, com espessura de 2mm. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da unidade. LACTÁRIO: No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda ao cardápio modelo de



			acordo com a capacidade de cada unidade
13	Bule de alumínio	Feito em alumínio polido, linha hotel, com alça de madeira que proporcione segurança no manuseio, com capacidade mínima para 2 litros.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanho compatível com o volume de refeições da unidade.
14	Garrafa Térmica	Ampola interna para conservação do líquido em vidro térmico, corpo externo produzido em polipropileno, com fechamento em rosca, com alça física em polipropileno, com capacidade mínima de 2 litros.	Quantidade suficiente para atender as demandas da unidade. LACTÁRIO: No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda ao cardápio modelo de acordo com a capacidade de cada unidade
15	Panela de pressão	Panela de pressão, modelo doméstico, em alumínio especial polido, tampa com fechamento interno, capacidade mínima de 4,5 litros, produto de primeira linha, aprovado pelo INMETRO. Observação: a panela de pressão modelo doméstico irá atender Unidades Escolares pequenas, que servem até 50 refeições por período	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da unidade LACTÁRIO: No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda ao cardápio modelo de acordo com a capacidade de cada unidade
16	Panela de pressão industrial	Panela de pressão, modelo industrial, em alumínio reforçado com espessura mínima de 4,0mm, capacidade mínima de 11,4 litros, com alças de banquete na tampa e na panela, tampa com fechamento externo, possui sistema especial de segurança e válvula reguladora de pressão, aprovada pelo INMETRO. Observação: a panela de pressão modelo industrial irá atender Unidades Escolares grandes, que servem mais de 50 refeições por período.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da unidade
17	Frigideira	Alumínio, antiaderente, cabo antitérmico	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
18	Caneca	Plástica de Polipropileno, inquebrável, indeformável, atóxica, inodora, com acabamento brilhante, liso nas partes internas e externas, sem reentrâncias ou ressaltos, sem frisos na base. Colorida, devendo ser trocada anualmente (para maior controle a SME escolherá uma cor para cada período de 12 meses) Capacidade: 300ml	1 por aluno
19	Multiprocessador Elétrico Industrial	Funções de picar, cortar, fatiar, liquidificar, ralar e triturar, com pelo menos 02 velocidades, mais a opção de pulsar, com lâminas em aço inox, altíssima capacidade de corte, com duas lâminas de corte de topos fatiador e ralador, com trava de segurança, só funcionando se estiver corretamente montado, reduzindo o risco de acidentes, pés antiderrapantes.	No mínimo 1 por Unidade, em quantidade necessária para cumprimento do cardápio de acordo com o número de alunos
20	Multiprocessador Elétrico Doméstico	Funções de picar, cortar, fatiar, liquidificar, ralar e triturar, com pelo menos 02 velocidades, mais a opção de pulsar, com lâminas em aço inox, altíssima capacidade de corte, com trava de segurança, só funcionando se estiver corretamente montado, reduzindo o risco de acidentes, pés antiderrapantes.	Somente poderá ser utilizado em casos de alimentação escolar específica ou que a demanda da unidade não justifique a utilização de multiprocessador industrial
21	Processador de vegetais em espiral	Função de fatiar vegetais em espiral, com pelo menos 02 velocidades, com lâminas em aço inox, altíssima capacidade de corte, com trava de segurança, só funcionando se estiver corretamente montado, reduzindo o risco de acidentes, pés antiderrapantes.	No mínimo 1 por Unidade, em quantidade necessária para cumprimento do cardápio de acordo com o número de alunos
22	Descascador de pinhão	Descascador manual de pinhão, com mecanismo de manivela removível e fixação em bancada, em aço zincado, com revestimento em pintura epóxi anti-risco e zincado ouro, anti-ferrugem. Espessura mínima e máxima de fixação: 15mm a 50mm. Com proteção para a mão do manipulador	No mínimo 1 por Unidade, em quantidade necessária para cumprimento do cardápio de acordo com o número de alunos
23	Colher infantil	Fabricada totalmente em polipropileno, bmc ou smc, anatômico, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Não deve "emprestar" odor, cor ou gosto aos alimentos e nem	Quantidade suficiente para atender o cardápio



		contribuir para a adulteração do mesmo.	
24	Colher de sobremesa	Feita totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Comprimento: 178mm. Espessura: 2,5mm.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
25	Colher de mesa	Feita totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 1,0 mm, comprimento mínimo de 19 cm, primeira linha.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
26	Colher de servir	Feita totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 2,5mm e comprimento mínimo de 330mm, de primeira linha.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
27	Colher de atileno	Colher em atileno ou polietileno, resistente, inodora e que não transmita sabor aos alimentos. Tamanho 40cm	Quantidade suficiente para atender o cardápio
28	Garfo de mesa	Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 2,5mm e comprimento mínimo de 199mm, de primeira linha.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
29	Garfo de sobremesa	Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 2,5mm e comprimento mínimo de 178 mm, de primeira linha.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
30	Faca de carne	Lâmina em aço inox ou carbono com fio liso, cabo anatômico em aço inox ou polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos, com espessura mínima de 3mm e comprimento mínimo de 280mm.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
31	Faca de legumes	Lâmina em aço inox com fio liso, cabo anatômico em aço inox ou polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos, com espessura mínima de 2,5mm e comprimento mínimo de 190mm.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
32	Faca de mesa	Feita totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 3mm e comprimento mínimo de 213mm, ponta arredondada, de primeira linha.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
34	Assadeira	Feito em alumínio polido, tipo hotel, design retangular, para uso em fornos a gás e elétrico. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
35	Escorredor de massas	Feito em alumínio polido, tipo tacho, com pé e asas de alumínio, furado e resistente. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
36	Tábuas de corte	Feitas totalmente em polipropileno, altura de 50cm, largura de 30cm, espessura de 1,5cm atóxica com aditivo anti bactericida, antiderrapante, bordas arredondadas, fácil higienização e resistente a produtos químicos, furo para pendurar. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.	Específicas, de cores diferentes e identificadas para o corte de alimentos crus e para alimentos que cozidos (para carnes, para hortifrúteis, para pães e bolos...), a fim de evitar contaminação cruzada, em quantidade suficiente para atender os diferentes tipos de preparações do cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade.
37	Abridor de lata	Feito em aço inox polido, resistente, livre de rebarbas; similar ao abridor de latas doméstico, porém com dimensões maiores; a peça poderá estar projetada também para abrir garrafas.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
38	Bacia	Em termoplástico atóxico, próprio para contato com alimentos; design redondo, em material de primeira qualidade, resistente. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade



39	Bandeja	Feita em polipropileno ou ABS, lisa, com alças, em material de primeira qualidade, resistente. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
40	Pote para armazenamento de alimentos com tampa	Feito em plástico, liso, de fácil higienização, incolor, resistente, tampa com adequada vedação. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
41	Pote de sobremesa	Feito em polietileno, resistente.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
42	Prato infantil	Prato infantil em polietileno, com tampa, com ventosa na base para grudar na mesa. Pode ser levado ao microondas. Livre de Bisfenol A. Com selo ABRAPUR	1 por aluno de Berçário 1
43	Travessa	Feita em vidro ou inox, retangular, com tampa. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
44	Prato raso	Feito em vidro temperado, redondo, transparente, liso, com diâmetro de 22,5cm, resistente.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
45	Prato fundo	Prato fundo feito em vidro temperado, redondo, transparente, liso, acabamento arredondado, com diâmetro total de aproximadamente de 22cm, resistente.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
46	Prato de sobremesa	Prato de lanche feito em vidro temperado, redondo, transparente, liso, com diâmetro total de aproximadamente 19 cm, resistente.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
47	Jarra	Feita em polipropileno, redonda, com tampa, com alça, capacidade mínima de 2 litros, incolor, resistente.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
48	Concha	Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 2,5mm e comprimento mínimo de 300mm, resistente.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
49	Escumadeira	Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 2,5mm e comprimento mínimo de 350mm, resistente.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
50	Pegador	Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 2,5mm e comprimento mínimo de 210 mm., resistente	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
51	Forma para gelo	Feita em polipropileno, resistente.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
52	Acendedor de fogão	Tipo hotel, com alça, em alumínio. Tamanho médio	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
53	Espátula em aço inoxidável	Tamanho: 12 cm	Quantidade suficiente para atender o cardápio
54	Descascador de legumes	Lâmina em aço inoxidável; cabo em aço inoxidável ou qualquer outro material resistente, exceto madeira.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
55	Saboneteira	Em termoplástico resistente. Capacidade de 800 a 1000ml	No mínimo 1 por Unidade, em quantidade necessária para cumprimento do cardápio de acordo com o número de alunos LACTÁRIO: No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda ao cardápio modelo de



			acordo com a capacidade de cada unidade
56	Garfo trinchante	Dentes em aço inoxidável; cabo em aço inoxidável ou outro material resistente, exceto madeira; comprimento: 30 a 35 cm.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
57	Coador de Café	Coador de café de pano, no mínimo 75% de algodão	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
58	Balde graduado	Em polipropileno (PP), próprio para contato com alimentos; graduação gravada em silk screen; translúcido	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
59	Borrifador	Borrifador em material plástico, tipo spray contendo bico borrifador, capacidade 500ml.	Conforme necessidade.
60	Escorredor de Pratos	Em aço inoxidável, podendo ser uma peça com 2 ou 3 bandejas escorredores	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
61	Escorredor de Talheres	Em aço inoxidável	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
62	Termômetro	Digital tipo espeto, próprio para controle de temperatura de conservação, acondicionamento e preparo de alimentos, com haste em aço inoxidável pontiaguda e corpo (visor) em material plástico, resistente à água, faixa mínima de aferição de temperatura de - 50 °C a + 120 °C, precisão mínima de + - 2°C, medida de leitura em °C, dimensões mínimas de haste 120mm de comprimento x 3,5 mm de diâmetro, garantia mínima de 6 meses. Deverá ser mantido na Cozinha de cada unidade escolar. Termômetro digital para cozinha infravermelho – 50 a + 380°C: infravermelho compacto de fácil manuseio, display cristal líquido, com mira laser incorporada, inclusa fonte de alimentação 2 pilhasAAA. Funções: medição em °C e °F, Desligamento automático: após 7 segundos aproximadamente. Dimensões: 175mm x 39mm x 71,9mm. Precisão de 1°C à 2°C. Garantia mínima de 06 (seis) meses. Conteúdo da embalagem: termômetro laser digital infravermelho, 02 pilhas AAA e manual de instruções.	1 de cada tipo por unidade escolar LACTÁRIO: 1 de cada tipo por unidade escolar, de maneira que atenda ao cardápio modelo desacordo com a capacidade de cada unidade
63	Filtro de Água	Produto que atenda a norma ABNT NBR 16098/2012.	1 por unidade escolar, no mínimo LACTÁRIO: 1 por unidade escolar, de maneira que atenda ao cardápio modelo de acordo coma capacidade de cada unidade
64	Galão térmico	Para preparação, diluição e servimento de bebidas quentes e geladas	O suficiente para atender a demanda da unidade
65	Balcão térmico	Cubas gastronômicas GN, Tampas em inox, Capacidade 4 a 6 cubas. Com suporte tipo carro ou de mesa. Bivolt, Aquecimento por sistema Banho-Maria. Lâmpada piloto. Termostato automático (20 – 120°C)	Em quantidade suficiente para atender a demanda LACTÁRIO: No mínimo 1 por unidade escolar, de maneira que atenda ao cardápio modelo de acordo com a capacidade de cada unidade
66	Lixeira	Feita em polipropileno ou polietileno de alta resistência, sem acionamento manual, com pedal reforçado e estrutura para a abertura/fechamento da tampa, reforçado, com capacidade mínima de 100 litros, na cor preta para resíduo orgânico e na cor verde para resíduo reciclável, devidamente identificada, de acordo com a NBR 11.174	No mínimo 2 por unidade, para a separação de resíduos orgânicos e não orgânicos conforme especificação, e em quantidade suficiente para atender a demanda
67	Saco plástico para coleta de amostra	Saco para coleta de alimentos com raja de identificação branca, conforme exigência da ANVISA na RDC 216 em plástico estéril.	Em quantidade suficiente para coletar amostra de todos os alimentos servidos na



		Medidas mínimas: 12cmX25cm	unidade e da água utilizada
68	Saco plástico para armazenar alimentos	Saco plástico (próprio para a guarda de hortaliças e outros alimentos) atóxico e transparente (100% polietileno virgem, translúcido e cristalino).	Em quantidade suficiente para atender a demanda
69	Saco plástico para lanches transportados	Saco plástico (para transporte de lanches) atóxico e transparente (100% polietileno virgem, translúcido e cristalino). Medidas mínimas: 16cmX19cm	Em quantidade suficiente para atender a demanda

7. MATERIAIS DE LIMPEZA E INSUMOS

GÊNERO	DESCRIÇÃO / COMPOSIÇÃO
Água Sanitária	Produto para limpeza à base de hipoclorito de sódio e água, com teor de cloro ativo entre 2,00% p/p e 2,5% p/p. Produto biodegradável, bactericida e germicida. O produto deverá apresentar: rótulo indicando data de validade, dados do fabricante, marca, princípio ativo e composição do produto e conteúdo líquido. Embalagem individual, em plástico resistente (que não estoure no empilhamento e de acordo com ABNT/NBR 13390: 05/1995), de material flexível e resistente, com 01 litro.
Álcool Etilico Hidratado 70%	Produto líquido, etílico, hidratado a 70% para usos diversos. Embalagem plástica de 1 litro.
Álcool Gel	Álcool etílico, água, carbomero e neutralizante. Impresso na embalagem instruções de primeiros socorros e selo do INMETRO e com registro na Anvisa.
Detergente	Produto superconcentrado com solubilidade rápida e completa em água com tensoativo e biodegradável. Dermatologicamente testado com indicação no rótulo e PH aproximado de 7,5.
Esfregão (MOP)	Suporte em polipropileno de 34cm(C) x 12,5cm(L) com conector giratório para alcançar áreas difíceis, com encaixe para cabos; Cabo cilíndrico de alumínio, revestido de plástico, de no mínimo 150cm(C). Refil mopmicro luva de fibra.
Esponja de louça dupla face	Dupla face - (fibra e espuma), formato retangular, medindo 110x75x23mm, abrasividade média. Composição: espuma de poliuretano com bactericida, fibra sintética com abrasivo.
Fibra Fibrão	Fibra Fibrão limpeza pesada, material não tecido à base de fibras sintéticas e mineral abrasivo, na cor verde. Dimensões: 125mm x 87mm x 24mm.
Lixeira Grande	Cesto fechado com tampa e pedal; capacidade: 100 litros; diâmetro: 42,5 cm; altura: 92,5 cm ; comprimento: 59,5 cm. Material: Plástico polipropileno.
Luvas de Borracha Média	Material látex natural íntegro e uniforme, tamanho médio, na cor amarela, apresentação atóxica, tipo ambidestra e antiderrapante, tipo uso descartável, modelo formato anatômico para uso doméstico.
Luvas de Borracha Grande	Material látex natural íntegro e uniforme, tamanho grande, na cor amarela, apresentação atóxica, tipo ambidestra e antiderrapante, tipo uso descartável, modelo formato anatômico para uso doméstico.
Pá para lixo grande	Material: metal zincado e reforçado. Material Cabo: madeira. Comprimento Cabo: 60cm até 70 cm. Características Adicionais: com cabo perfeitamente reto e lixado ou plastificado



Papel toalha	Papel Toalha Inter folhado, folhas simples, picotada, branca, 100% celulose, suave, não reciclado, com capacidade de absorção compatível com o uso (alta absorção), evitando tanto o esfrelamento quanto a impermeabilidade. Medindo acima de 20 cm de largura.
Rodo Alumínio	Rodo todo em alumínio anodizado, 60 cm de largura, com duas borrachas. Cabo de alumínio de 120 cm.
Rodo Alumínio	Rodo todo em alumínio anodizado, 40 cm de largura, com duas borrachas. Cabo de alumínio de 120 cm.
Sabonete Líquido	Para lavagem das mãos, produzidos com óleos naturais, contendo agentes emolientes e umectantes, sendo o sabão à base de mistura de limpadores, emulsificantes e emolientes naturais. Cor branca. Perolado. Registro no Ministério da Saúde. Fabricante, data de fabricação e prazo de validade impresso no rótulo. Embalagem de 5 Litros.
Saco plástico para lixo	Saco plástico para lixo de polietileno de alta resistência. Capacidade: 50 litros. Comprimento: 80 cm. Largura: 63 cm. Espessura: 0,12 mm. Cor: preto.
Saco plástico para lixo	Saco plástico para lixo de polietileno de alta resistência. Capacidade: 100 litros. Comprimento: 120 cm. Largura: 90 cm. Espessura: 0,12 milímetros. Cor: preto.
Saco plástico para carne	Saco plástico em polietileno, alta densidade, transparente, descartável, material 100% virgem, atóxico, ideal para acondicionar (embalar) alimentos, super reforçado, dimensões aproximadas de 50x80cm.
Saco para amostra	Saco plástico estéril, transparente, para coleta de amostras de alimentos para análise microbiológica. Deverá apresentar capacidade para 500 ml. Estéril, com tarja em material branco leitoso sensível a esferografia e sistema de fechamento que evite posterior contaminação da amostra. Medidas aproximadas 25X14,5 cm . Pacotes contendo aproximadamente 100 unidades.
Saco bobina grande	Saco em bobina p/embalagem; em polietileno; medindo (40x60)cm; com picote; suportando ate 10kg; com espessura de 30 milímetros; transparente saco lástico transparente medindo 60 cm de altura por 40 cm de largura e espessura total de 0,003 milímetros (cada folha com 0,0015 milímetros), tendo a sua abertura na largura.
Saco bobina pequeno	Saco plástico para embalagem, de polietileno de baixa densidade, medindo 27,60 cm x 39,70 cm (lxc), com espessura de 12 milímetros por parede (total 24 milímetros), na cor transparente, devendo suportar o peso máximo de 10kg para o acondicionamento, sendo a abertura no lado do comprimento, sem emendas nas laterais, fabricado em resina virgem, com rotulagem adequada (nome do fabricante, data de fabricação, validade, quantidade, dimensões).

8. UNIFORME E EPIS	
GÊNERO	DESCRIÇÃO / COMPOSIÇÃO
Calça branca	Calça de brim, na cor branca, com elástico na cintura (100% algodão).
Camiseta branca	Camiseta unissex manga curta, gola redonda, fio 30, 100% algodão, na cor branca.
Máscara facial descartável	
Touca	Touca com aba de malha branca, com elástico para regulagem.



Redinha para cabelo	Touca de proteção capilar confeccionada em material 100% tecido sintético em poliamida na cor preta, em nylon possui desenho com furos tipo colmeia.
Bota de PVC	Indicada para evitar contato com produtos químicos e umidade. Vários tamanhos.
Sapato Antiderrapante	Calçado especializado para o uso profissional, material EVA, na cor branca, fechado na parte superior e no calcanhar, solado antiderrapante resistente a óleo, com palmilha confortável e deve atender a Norma Regulamentadora NR-32
Avental de tecido	Avental de brim, 100% algodão com peitoral, comprimento 100cm e largura 70cm.
Avental em PVC branco	Avental à base de pvc com forro de poliéster com tiras soldadas eletronicamente sendo uma no pescoço e duas na cintura com fivela plástica para fechamento. Modelo açougueiro. Com alças e tiras para suspensão no pescoço e ajuste na cintura soldadas eletronicamente. Medida de altura 100cm, largura 70 cm; Proteção do usuário contra respingos de água e produtos químicos.



ANEXO IV

Endereços das unidades escolares

UNIDADE ESCOLAR		ENDEREÇO
1	E.M. SALIM BITAR"	Rua Uruguai, 1380 B. Brasil
2	E.M. MA NOEL ALVES VILELA	Rua. Niterói, 230 - B. Pirapitinga
3	CIME TANCREDO DE PAULA ALMEIDA	Rua Araguari, 250 B. Gardênia
4	E.M. PREF. CAMILO CHAVES JÚNIOR	Av. 39 nº 1432 – Centro
5	E.M.PROF.ILDEFONSO MASCARENHAS	Rua 10 nº 107 – Centro
6	E.M.CLORINDA JUNQUEIRA	Rua Francisco Martins Andrade nº 375 - B. Sol Nascente
7	E.M. NADIME DERZE	Rua Sebastião Piorra, 284 - B. Jerônimo Mendonça
8	E.M. JOSÉ SILVA RAMOS	Região Córrego da Chácara
9	CIME SARAH FERES SILVEIRA	Rua Abdalla Mussa, 510 B. Jardim do Rosário
10	E.M. AURELIANO JOAQUIM DA SILVA	Rua Áurea Muniz de Oliveira, 175 - B. Novo Tempo II
11	E.M. ROSA TAHAN	Rua 18 com 3 e 1 nº 146 B. Tupã
12	E.M. QUIRINO DE MORAIS	Região da Mateirinha
13	E.M. HUGO DE OLIVEIRA CARVALHO	Rua 8A com nona, 258 - Setor Norte
14	E.M. BERNARDO JOSÉ FRANCO	Região São Lourenço
15	E.M. AÍDA ANDRADE CHAVES	Rua Gurinhatã, 80 B. Satélite Andradina
16	E.M. ARCHIDAMIRO PARREIRA DE SOUZA	Fazenda Rancharia - Região do Córrego do Açude
17	E.M. MACHADO DE ASSIS	Rua 26 nº 2047 Centro
18	CENTRO M. DE EDC. INF. Mª FLORIPES ALVES	Av. C1 com C6 e C8, nº 211 - Residencial Canaã I
19	CENTRO M. DE EDC. INF. NAIR FERRARI CLEMENTE	Rua 37 com Avenidas 8 e 12, nº 1.091 – Bairro Natal
20	CENTRO M. DE EDUC INF. PROFESSORA CELINA DIB	Rua Canela, 215 - Bairro Alvorada



ANEXO V

Modelos de cardápios por faixa etária

MODELO CARDÁPIO 1 - CRECHE - CRIANÇAS DE 07 A 12 MESES					
Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM MAMADEIRA (7h30)	FÓRMULA INFANTIL ADEQUADA À IDADE / NECESSIDADE ESPECIAL	FÓRMULA INFANTIL ADEQUADA À IDADE / NECESSIDADE ESPECIAL	FÓRMULA INFANTIL ADEQUADA À IDADE / NECESSIDADE ESPECIAL	FÓRMULA INFANTIL ADEQUADA À IDADE / NECESSIDADE ESPECIAL	FÓRMULA INFANTIL ADEQUADA À IDADE / NECESSIDADE ESPECIAL
ALMOÇO SOPA (10h)	PAPA SALGADA DE FUBÁ, FEIJÃO, CARNE E LEGUMES	PAPA SALGADA DE ARROZ, FEIJÃO, CARNE E LEGUMES	PAPA SALGADA DE MACARRÃO, FEIJÃO, CARNE E LEGUMES	PAPA SALGADA DE FUBÁ, FEIJÃO, CARNE E LEGUMES	PAPA SALGADA DE MACARRÃO INTEGRAL, FEIJÃO, CARNE E LEGUMES
LANCHE DA TARDE I (12h) OPCIONAL	FRUTA	SUCO NATURAL DE FRUTA	FRUTA	SUCO NATURAL DE FRUTA COM HORTALIÇA	FRUTA
JANTINHA (15h30)	SOPA DE MACARRÃO INTEGRAL, FEIJÃO, CARNE E LEGUMES	SOPA DE FUBÁ, FEIJÃO, CARNE E LEGUMES	SOPA DE ARROZ, FEIJÃO, CARNE E LEGUMES	SOPA DE MACARRÃO, FEIJÃO, CARNE E LEGUMES	SOPA DE ARROZ, FEIJÃO, CARNE E LEGUMES
LANCHE DA TARDE II (17h) OPCIONAL	FRUTA	SUCO NATURAL DE FRUTA	FRUTA	SUCO NATURAL DE FRUTA COM HORTALIÇA	FRUTA
Em situações de se ter na unidade escolar, alunos menores de 6 meses, seguir as diretrizes da Sociedade Brasileira de Pediatria.					
MODELO CARDÁPIO 1 - CRECHE - CRIANÇAS DE 1 A 3 ANOS					
Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM (7h30)	VITAMINA DE BANANA COM BISCOITO MAISENA	LEITE INTEGRAL E PÃO COM MANTEIGA	VITAMINA DE FRUTA E ROSCA DOCE	VITAMINA DE FRUTA E ROSCA DOCE	VITAMINA DE BANANA PÃO COM REQUEIJÃO
ALMOÇO (10h00)	ARROZ, FEIJÃO, CARNE COM LEGUMES E SALADA	ARROZ, FEIJÃO, OVOS E SALADA	ARROZ, FEIJÃO, CARNE COM LEGUMES E SALADA	ARROZ, FEIJÃO, CARNE COM LEGUMES E SALADA	ARROZ, FEIJÃO, CARNE COM LEGUMES E SALADA
LANCHE DA TARDE I (13:30h)	BISCOITO DOCE OU SALGADO	BISCOITO DOCE OU SALGADO	BISCOITO DOCE OU SALGADO	BISCOITO DOCE OU SALGADO	BISCOITO DOCE OU SALGADO
JANTINHA (16h00)	GALINHADA, FEIJÃO COM COUVE, VINAGRETE DE PEPINO	SUCO NATURAL DE FRUTA E PÃO COM CARNE AO MOLHO	FRUTA E BOLO SIMPLES	LEITE INTEGRAL COM CACAU DE 32% A 50% E PÃO COM MANTEIGA	FRUTA, GALINHADA COM TUTU DE FEIJÃO
LANCHE DA TARDE II (17:00)	FRUTA	SUCO NATURAL DE FRUTA	FRUTA	SUCO NATURAL DE FRUTA COM HORTALIÇA	FRUTA



MODELO CARDÁPIO 2 - DESJEJUM - PRÉ FUNDAMENTAL

Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM (7h30)	LEITE INTEGRAL COM CACAU DE 32% A 50% E BISCOITO	LEITE INTEGRAL CARMELIZADO E PÃO COM MANTEIGA	LEITE INTEGRAL CAFÉ E ROSCA DOCE	IOGURTE E BISCOITO	LEITE INTEGRAL CACAU DE 32% A 50% E PÃO COM MANTEIGA

MODELO CARDÁPIO 3 - ALMOÇO – PRÉ E FUNDAMENTAL

Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
ALMOÇO (09h30 / 15h)	ARROZ, FEIJÃO, CARNE COM LEGUMES	ARROZ, FEIJÃO, OVOS MEXIDOS	ARROZ, FEIJÃO, CARNE COM LEGUMES	ARROZ, FEIJÃO, CARNE COM LEGUMES	ARROZ, FEIJÃO, CARNE COM LEGUMES

MODELO CARDÁPIO 4 – INTEGRAL PRÉ E FUNDAMENTAL

Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM (7h30)	LEITE INTEGRAL COM CACAU DE 32% A 50% E BISCOITO	LEITE INTEGRAL E PÃO COM MANTEIGA	VITAMINA DE FRUTA E ROSCA DOCE	IOGURTE E BISCOITO	LEITE INTEGRAL CACAU DE 32% A 50% E PÃO COM MANTEIGA
ALMOÇO (10h30)	ARROZ, FEIJÃO, CARNE COM LEGUMES E SALADA	ARROZ, FEIJÃO, OVOS E SALADA	ARROZ, FEIJÃO, CARNE COM LEGUMES E SALADA	ARROZ, FEIJÃO, CARNE COM LEGUMES E SALADA	ARROZ, FEIJÃO, CARNE COM LEGUMES E SALADA
LANCHE DA TARDE II (14h30)	LEITE INTEGRAL COM CAFÉ E PÃO COM MANTEIGA	SUCO NATURAL DE FRUTA E PÃO COM CARNE AO MOLHO	LEITE INTEGRAL COM CACAU DE 32% A 50% E BOLO SIMPLES	LEITE INTEGRAL COM CACAU DE 32% A 50% E PÃO COM MANTEIGA	FRUTA, GALINHADA COM TUTU DE FEIJÃO

MODELO CARDÁPIO 5 - JANTAR - EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS

Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
----------	---------	-------	--------	--------	-------



JANTAR (18h50)	ARROZ, FEIJÃO, CARNE COM LEGUMES E SALADA	ARROZ, FEIJÃO, OVOS MEXIDOS E SALADA	ARROZ, FEIJÃO, CARNE COM LEGUMES E SALADA	ARROZ, FEIJÃO, CARNE COM LEGUMES E SALADA	ARROZ, FEIJÃO, CARNE COM LEGUMES E SALADA
---------------------------	---	--	---	---	---



ANEXO VI

Per capitas e substituições

PER CAPITAS E LISTA DE SUBSTITUIÇÃO				
CARDÁPIO 1 - CRECHE - CRIANÇAS DE 07 A 12 MESES				
REFEIÇÃO	ALIMENTO/	SUBSTITUIÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA
DESJEJUM	FÓRMULA INFANTIL ADEQUADA À IDADE / NECESSIDADE ESPECIAL	-	10x por semana	Conforme descrição do fabricante
ALMOÇO OU JANTAR (SOPA/ PAPA SALGADA)	Arroz	Arroz, integral, Macarrão, Macarrão integral, Fubá de	10x por semana, alternados	20g
	Feijão	-	10x por semana, alternados	10g
	Carne Bovina Moída	Filé de frango desfiado	10x por semana, alternados	25g
	Vegetal A	Abobrinha, acelga, repolho e outros da estação.	10x por semana, alternados	10g
	Vegetal B	Abóbora, beterraba, cenoura, tomate e outros da estação.	10x por semana, alternados	10g
	Vegetal C	Mandioca, batata, batata-doce, cará, inhame e outros da estação.	10x por semana, alternados	10g
LANCHE	Fruta	Suco natural de fruta	1x por semana	50g
		Suco natural de fruta com hortaliças	1x por semana	50g + 10g
		Fruta	3x por semana	1 unidade ou 100g

CARDÁPIO 1 - CRECHE - CRIANÇAS DE 1 A 3 ANOS				
REFEIÇÃO	ALIMENTO/ PREPARAÇÃO	SUBSTITUIÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA (g ou mL)
DESJEJUM	Leite integral	Fluido ou em pó com: Cacau de 32% a 50%, café ou caramelizado	4x por semana	Conforme descrição do fabricante
		Vitamina de Frutas	1x por semana	
		Iogurte	2x por mês	120g
	Pão	Rosca doce	1x por semana	50g
		Biscoito ou rosquinha doce	2x por semana	30g
		Pão (de batata, de milho, de	2x por semana	50g
	Manteiga	-	2x por semana	8g
ALMOÇO	Arroz	Macarrão, polenta (nesta preparação será acrescido a preparação de arroz - per capita	5x por semana	30g
	Feijão	-	5x por semana	20g
	Carne Bovina	Bovina (moída ou cubos), frango, suína, peixe ou ovos de galinha.	5x por semana	30g (CARNES) ou 1 unidade (OVO)
	Legumes	Creme ou purê de batatas, mandioca ou cabotiá	1x por semana	60g
		Batata, cenoura, mandioca,	5x por semana	20g
	Salada	Vegetal A: Abobrinha, acelga, alface, repolho e outros da estação.	5x por semana	25g



		Vegetal B: Abóbora, beterraba, cenoura, tomate e outros da estação.		
LANCHE	Leite integral	Fluido ou em pó com: Cacau de 32% a 50%, café ou caramelizado	2x por semana	Conforme descrição do fabricante
		Vitamina de frutas	1x mês	200ml
		Suco natural de fruta	2x mês	100g
		Suco natural de fruta com hortaliças	1x mês	100g+10g
		Fruta	2x por semana	1 unidade ou 100g
	Bolo	Bolo simples, mingau etc	1x por semana	60g
		Pão com carne ao molho	1x por semana	50g + 30g
		Biscoito, rosquinha doce etc	1 x por semana	80g
		Pão com manteiga	2x por semana	50g +8g
		Galinhada com Tutu de feijão, Arroz carreteiro macarronada com carne moída ou frango, etc.	1 x por semana	

CARDÁPIO 1 - DESJEJUM - PRÉ FUNDAMENTAL				
REFEIÇÃO	ALIMENTO/ PREPARAÇÃO	SUBSTITUIÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA (g ou mL)
DESJEJUM	Leite integral	Fluido ou em pó com: Cacau de 32% a 50%, café ou caramelizado	4x por semana	Conforme descrição do fabricante
		Iogurte	1x por semana	120g
		Rosca doce	1x por semana	50g
	Pão	Biscoito ou rosquinha doce	2x por semana	40g
		Pão (de batata, de milho, de cenoura, de leite ou integral)	2x por semana	50g
	Manteiga	-	2x por semana	

CARDÁPIO 2 - ALMOÇO – PRÉ E FUNDAMENTAL				
REFEIÇÃO	ALIMENTO/ PREPARAÇÃO	SUBSTITUIÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA (g ou mL)
ALMOÇO	Arroz	Macarrão, polenta	5x por semana	50g
	Feijão	-	5x por semana	25g
	Carne Bovina	Bovina (moída ou cubos), frango,	5x por semana	40g ou 1 unidade
	Legumes	Creme ou purê de batatas,	1x por semana	100g
		Batata, cenoura, mandioca,	5x por semana	30g

CARDÁPIO 3 – RURAL FUNDAMENTAL				
REFEIÇÃO	ALIMENTO/ PREPARAÇÃO	SUBSTITUIÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA (g ou mL)
DESJEJUM	Leite integral	Fluido ou em pó com: Cacau de 32% a 50%, café ou caramelizado	4x por semana	Conforme descrição do fabricante
		Iogurte	1x por semana	120g
		Rosca doce	1x por semana	50g



	Pão	Biscoito ou rosquinha doce	2x por semana	40g
		Pão (de batata, de milho, de cenoura, de leite ou integral)	2x por semana	50g
	Manteiga	-	2x por semana	8G
	Arroz	Macarrão, polenta	5x por semana	50g
ALMOÇO	Feijão	-	5x por semana	25g
	Carne Bovina	Bovina (moída ou cubos), frango, suína, peixe ou ovos de galinha.	5x por semana	40g (CARNES) ou 1 unidade (OVO)
	Legumes	Creme ou purê de batatas,	1x por semana	100g
		Batata, cenoura, mandioca,	5x por semana	30g

CARDÁPIO 4 – INTEGRAL PRÉ E FUNDAMENTAL

REFEIÇÃO	ALIMENTO/ PREPARAÇÃO	SUBSTITUIÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA (g ou mL)
DESJEJUM	Leite integral	Fluido ou em pó com: Cacau de 32% a 50%, café ou caramelizado	4x por semana	Conforme descrição do fabricante
		Vitamina de Frutas	1x por semana	
		Iogurte	2x por mês	120g
	Pão	Rosca doce	1x por semana	50g
		Biscoito ou rosquinha doce	2x por semana	40g
		Pão (de batata, de milho, de	2x por semana	50g
	Manteiga	-	2x por semana	8g
ALMOÇO	Arroz	Macarrão, polenta (nesta preparação será acrescido a preparação de arroz - per capita 20g)	5x por semana	50g
	Feijão	-	5x por semana	25g
	Carne Bovina	Bovina (moída ou cubos), frango,	5x por semana	40g (CARNES) ou 1 unidade (OVO)
	Legumes	Creme ou purê de batatas, mandioca ou cabotiá	1x por semana	60g
		Batata, cenoura, mandioca,	5x por semana	20g
	Salada	Vegetal A: Abobrinha, acelga, alface, repolho e outros da estação.	5x por semana	25g
		Vegetal B: Abóbora, beterraba, cenoura, tomate e outros da estação.		
LANCHE	Leite integral	Fluido ou em pó com: Cacau de 32% a 50%, café ou caramelizado	2x por semana	Conforme descrição do fabricante
		Vitamina de frutas	1x mês	200ml
		Suco natural de fruta	2x mês	100g
		Suco natural de fruta com hortaliças	1x mês	100g+10g
		Fruta	2x por semana	1 unidade ou 100g



	Bolo	Bolo simples, mingau etc	1x por semana	60g
		Pão com carne ao molho	1x por semana	50g + 30g
		Biscoito, rosquinha doce etc	1 x por semana	80g
		Pão com manteiga*	2x por semana	50g +8g
		Galinhada com Tutu de feijão, Arroz carreteiro macarronada com carne moída ou frango, etc.	1x por semana	

CARDÁPIO 5 - JANTAR - EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS				
REFEIÇÃO	ALIMENTO/ PREPARAÇÃO	SUBSTITUIÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA (g ou mL)
ALMOÇO	Arroz	Macarrão, polenta (nesta preparação será acrescido a preparação de arroz - per capita	5x por semana	60g
	Feijão	-	5x por semana	30g
	Carne Bovina	Bovina (moída ou cubos), frango, suína, peixe ou ovos de galinha.	5x por semana	40g ou 1 unidade
	Legumes	Creme ou purê de batatas,	1x por semana	120g
		Batata, cenoura, mandioca, tomate e outros da estação.	5x por semana	40g



000305

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E LAZER**CERTIDÃO DE PESQUISA DE PREÇOS**

Contratação de empresa para fornecimento de merenda escolar, com execução de serviços contínuos de fornecimento de alimentação, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios, exceto os fornecidos pela administração, considerando aqueles adquiridos diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao PNAE nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba/MG, da Instrução Normativa da Controladoria Geral do Município de Ituiutaba n.º 001/2023 e da Instrução Normativa SEGES/ME n.º 65/2021, através dos quais foram obtidas os seguintes resultados:

1. Da pesquisa de preços para os itens:

Tipo de cardápio	Alunos / dia por Cardápio ¹	Número de refeições no Cardápio / dia ²	Total de refeições / dia ³	Total de refeições para 127 Dias ⁴	Quantidade de cardápios para 127 dias letivos ⁵
Card 1 - Educação Infantil - Creche 5 Ref	575	5	2.875	365.125	73.025
Card 2 - Desjejum Pré e Fundamental	3.709	1	3.709	471.043	471.043
Card 3 - Almoço Pré e Fundamental	5.572	1	5.572	707.644	707.644
Card 4 - Integral Pré e Fundamental	1257	3	3.771	478.917	159.639
Card 5 - EJA	156	1	156	19.182	19.812
TOTAL ==>	11.269		16.083		1.431.163

1.1. Do Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP)

Considerando as peculiaridades do objeto a ser contratado, bem como as especificações in loco de cada escola da rede municipal de Ituiutaba, é importante ressaltar que as necessidades de cada unidade escolar variam de acordo com a infraestrutura e a realidade local. As modificações e equipações necessárias para atender às especificidades de cada escola demandam soluções personalizadas, levando em conta as características de cada prédio escolar e as condições específicas de funcionamento.

¹ O número mencionado refere-se ao quantitativo de alunos que serão atendidos com a refeição escolar, incluindo tanto os alunos do ensino regular quanto os alunos do atendimento especializado.

² O quantitativo mencionado refere-se à quantidade de refeições realizadas, sendo que todas as refeições compõem um único cardápio, atendendo às necessidades nutricionais de todos os alunos.

³ O número mencionado refere-se ao quantitativo de refeições que compõem o cardápio, multiplicado pelo quantitativo de alunos atendidos, assegurando que cada aluno receba a refeição conforme o cardápio estabelecido.

⁴ O número mencionado refere-se ao quantitativo de refeições que compõem o cardápio, multiplicado pelo quantitativo de dias letivos necessários à contratação emergencial, totalizando 127 dias até o fim de agosto de 2025, garantindo a oferta das refeições durante todo esse período.

⁵ O número mencionado refere-se ao quantitativo de alunos multiplicado pelo quantitativo de dias letivos necessários à contratação emergencial, totalizando 127 dias até o fim de agosto de 2025, garantindo a alimentação escolar durante todo esse período.



Neste contexto, a contratação visa atender a necessidades exclusivas e diretamente relacionadas à realidade das unidades escolares da Prefeitura Municipal de Ituiutaba, que possuem demandas diferenciadas que não se comparam diretamente a outras escolas ou unidades de ensino em outras localidades. Além disso, as especificidades exigem um processo de contratação que contemple condições de execução, prazos e valores que atendam às particularidades do município.

A pesquisa realizada no Portal Nacional de Contratações Públicas, que tem como objetivo verificar a existência de contratações similares em outros entes públicos, não revelou registros de contratações que possam ser comparadas de forma adequada às necessidades das unidades escolares de Ituiutaba. Isto se deve ao fato de que as contratações similares de outros entes públicos, quando existentes, deveriam estar vigentes ou ter sido concluídas no prazo de até 1 (um) ano antes da data da pesquisa de preços. No entanto, não foram encontradas contratações que atendam aos parâmetros estabelecidos para essa comparação, seja por falta de adequação aos detalhes específicos da realidade local ou por não estarem dentro do período de validade previsto.

Portanto, diante da singularidade e das exigências das unidades escolares do município de Ituiutaba, não foi possível encontrar contratações que atendam integralmente às especificações necessárias, o que justifica a necessidade de proceder com uma contratação específica para o atendimento das demandas locais, respeitando as particularidades de cada unidade escolar, devendo serem realizadas pesquisas em outras fontes determinadas na Lei 14.133/2021.

1.2. Do Banco de Preços

Após a realização de uma pesquisa minuciosa no Banco de Preços, com o intuito de identificar possíveis referências de contratações anteriores ou vigentes que atendam às necessidades específicas da Prefeitura Municipal de Ituiutaba, não foram encontrados resultados que se adequem às condições e exigências do objeto a ser contratado.

É importante ressaltar que as particularidades do objeto, que envolvem especificações técnicas e características únicas para atender as unidades escolares do município, fazem com que as soluções disponíveis no mercado sejam de difícil comparação com as demandas locais. A diversidade de necessidades, que inclui adaptações e equipações específicas para cada unidade escolar, não encontra correspondência em contratações anteriores ou vigentes cadastradas no Banco de Preços, o que torna a pesquisa infrutífera no que diz respeito à obtenção de valores ou fornecedores previamente registrados para tais itens.

Além disso, o Banco de Preços pode não dispor de registros completos ou detalhados que atendam especificamente ao contexto da contratação, considerando que este é um banco de dados que agrega informações de uma gama ampla de contratações realizadas por diferentes entes públicos. A ausência de resultados no banco reflete, portanto, a especificidade e a singularidade da demanda da Prefeitura Municipal de Ituiutaba, que exige uma abordagem personalizada e diferenciada.

Diante desse cenário, a inexistência de registros no Banco de Preços reforça a necessidade de conduzir a contratação de forma específica, com base em pesquisa de preços detalhada e direta com fornecedores, a fim de garantir que as condições atendam plenamente às necessidades da rede municipal de ensino.

1.3. Dos fornecedores

Considerando a ausência de resultados no Banco de Preços e a singularidade das necessidades das unidades escolares da Prefeitura Municipal de Ituiutaba, foi necessário realizar pesquisas diretas com fornecedores para verificar os preços de mercado adequados à execução do objeto da contratação.

As pesquisas foram conduzidas com fornecedores especializados e com experiência no fornecimento de materiais, equipamentos e serviços que atendem às especificidades de cada unidade escolar, levando em conta as particularidades das modificações e equipações requeridas. O objetivo dessas pesquisas foi obter informações precisas sobre os valores praticados no mercado, a fim de garantir a melhor relação custo-benefício para o município, assegurando que os recursos públicos sejam aplicados de forma eficiente e conforme as necessidades locais.

Através dessas consultas diretas, foi possível verificar os preços atualizados e as condições de fornecimento, considerando a realidade específica das unidades escolares, cujas demandas não são



000307

amplamente atendidas por soluções padronizadas ou por contratações anteriores de outros entes públicos. Este processo de pesquisa direta com fornecedores garantiu a obtenção de preços compatíveis com o mercado, proporcionando um parâmetro mais preciso e adequado para a execução do contrato, alinhado às exigências de qualidade e às necessidades da rede de ensino municipal.

Dessa forma, a realização dessas pesquisas diretas é justificada pela necessidade de garantir que os preços contratados reflitam as condições reais de mercado, atendendo de maneira eficiente às demandas da Prefeitura Municipal de Ituiutaba. Abaixo valores unitários das pesquisas diretas, considerados os cardápios 1 a 5.

Card 1 - Educação Infantil - Creche 5 Ref		
FORNECEDOR	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Plena Alimentação e serviços	R\$ 11,40	R\$832.485,00
Soluções serviços terceirizados Ltda	R\$10,70	R\$ 781.367,50
Objetiva soluções em recursos Humanos	R\$12,40	R\$ 905.510,00
Angá Alimentação e serviços	R\$13,40	R\$978.535,00
Illuminare Comercial	R\$11,40	R\$832.485,00
Bandolin Refeições	R\$13,20	R\$963.930,00
Grupo Lemos Passos	R\$10,40	R\$759.460,00
MÉDIA UNITÁRIA	R\$ 11,84	

Card 2 - Desjejum Pré e Fundamental		
FORNECEDOR	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Plena Alimentação e serviços	R\$2,98	R\$1.403.708,14
Soluções serviços terceirizados Ltda	R\$3,60	R\$1.695.754,80
Objetiva soluções em recursos Humanos	R\$3,80	R\$ 1.789.963,40
Angá Alimentação e serviços	R\$4,40	R\$2.072.589,20
Illuminare Comercial	R\$3,50	R\$1.648.650,50
Bandolin Refeições	R\$4,10	R\$1.931.276,30
Grupo Lemos Passos	R\$3,50	R\$1.648.650,50
MÉDIA UNITÁRIA	R\$3,69	

Card 3 - Almoço Pré e Fundamental		
FORNECEDOR	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Plena Alimentação e serviços	R\$4,60	R\$3.255.162,40
Soluções serviços terceirizados Ltda	R\$4,40	R\$ 3.113.633,60
Objetiva soluções em recursos Humanos	R\$4,70	R\$ 3.325.926,80
Angá Alimentação e serviços	R\$6,10	R\$4.316.628,40
Illuminare Comercial	R\$4,55	R\$3.219.780,20
Bandolin Refeições	R\$4,70	R\$3.325.926,80
Grupo Lemos Passos	R\$4,25	R\$3.007.487,00
MÉDIA UNITÁRIA	R\$4,76	

Card 4 - Integral Pré e Fundamental		
FORNECEDOR	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Plena Alimentação e serviços	R\$9,02	R\$1.439.943,78
Soluções serviços terceirizados Ltda	R\$10,29	R\$ 1.642.685,31
Objetiva soluções em recursos Humanos	R\$12,80	R\$ 2.043.379,20
Angá Alimentação e serviços	R\$13,40	R\$2.139.162,60
Illuminare Comercial	R\$10,00	R\$1.596.390,00
Bandolin Refeições	R\$13,20	R\$2.107.234,80
Grupo Lemos Passos	R\$10,00	R\$1.596.390,00



000308

MÉDIA UNITÁRIA	R\$11,24
-----------------------	-----------------

Card 5 - EJA		
FORNECEDOR	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Plena Alimentação e serviços	R\$4,60	R\$91.135,20
Soluções serviços terceirizados Ltda	R\$4,40	R\$ 87.172,80
Objetiva soluções em recursos Humanos	R\$4,70	R\$ 93.116,40
Angá Alimentação e serviços	R\$6,40	R\$126.796,80
Illuminare Comercial	R\$4,60	R\$91.135,20
Bandolin Refeições	R\$4,90	R\$97.078,80
Grupo Lemos Passos	R\$4,60	R\$91.135,20
MÉDIA UNITÁRIA	R\$4,94	

Abaixo os valores totais da contratação observados os valores de cada uma das empresas para as quais fora solicitada apresentação de proposta na pesquisa direta:

PLENA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS						
TIPO DE CARDÁPIO	Alunos / dia por Cardápio	Número de refeições no Cardápio / dia	Total de refeições / dia	Quantidade de cardápios	Preço Unitário do Cardápio	Valor Total para 127 dias Letivos
Card 1 - Educação Infantil - Creche 5 Ref	575	5	2.875	73.025	R\$ 11,40	R\$ 832.485,00
Card 2 - Desjejum Pré e Fundamental	3.709	1	3.709	471.043	R\$ 2,98	R\$ 1.403.708,14
Card 3 - Almoço Pré e Fundamental	5.572	1	5.572	707.644	R\$ 4,60	R\$3.255.162,40
Card 4 - Integral Pré e Fundamental 3 Ref	1.257	3	3.771	159.639	R\$ 9,02	R\$ 1.439.943,78
Card 5 - EJA	156	1	156	19.812	R\$ 4,60	R\$ 91.135,20
TOTAL ==>	11.269		16.083	1.431.163		R\$ 7.022.434,52

SOLUÇÕES SERVIÇOS TERCEIRIZADOS LTDA						
TIPO DE CARDÁPIO	Alunos / dia por Cardápio	Número de refeições no Cardápio / dia	Total de refeições / dia	Quantidade de cardápios	Preço Unitário do Cardápio	Valor Total para 127 dias Letivos
Card 1 - Educação Infantil - Creche 5 Ref	575	5	2.875	73.025	R\$ 10,70	R\$ 781.367,50
Card 2 - Desjejum Pré e Fundamental	3.709	1	3.709	471.043	R\$ 3,60	R\$ 1.695.754,80
Card 3 - Almoço Pré e Fundamental	5.572	1	5.572	707.644	R\$4,40	R\$ 3.113.633,60
Card 4 - Integral Pré e Fundamental 3 Ref	1.257	3	3.771	159.639	R\$10,29	R\$ 1.642.685,31
Card 5 - EJA	156	1	156	19.812	R\$ 4,40	R\$ 87.172,80
TOTAL ==>	11.269		16.083	1.431.163		R\$ 7.320.614,01

OBJETIVA SOLUÇÕES EM RECURSOS HUMANOS						
TIPO DE CARDÁPIO	Alunos / dia por Cardápio	Número de refeições no Cardápio / dia	Total de refeições / dia	Quantidade de cardápios	Preço Unitário do Cardápio	Valor Total para 127 dias Letivos



000309

Card 1 - Educação Infantil - Creche 5 Ref	575	5	2.875	73.025	R\$ 12,40	R\$ 905.510,00
Card 2 - Desjejum Pré e Fundamental	3.709	1	3.709	471.043	R\$ 3,80	R\$ 1.789.963,40
Card 3 - Almoço Pré e Fundamental	5.572	1	5.572	707.644	R\$ 4,70	R\$ 3.325.926,80
Card 4 - Integral Pré e Fundamental 3 Ref	1.257	3	3.771	159.639	R\$ 12,80	R\$ 2.043.379,20
Card 5 - EJA	156	1	156	19.812	R\$ 4,70	R\$ 93.116,40
TOTAL ==>	11.269		16.083	1.431.163		R\$ 8.157.895,80

ANGÁ ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS

TIPO DE CARDÁPIO	Alunos / dia por Cardápio	Número de refeições no Cardápio / dia	Total de refeições / dia	Quantidade de cardápios	Preço Unitário do Cardápio	Valor Total para 127 dias Letivos
Card 1 - Educação Infantil - Creche 5 Ref	575	5	2.875	73.025	R\$ 13,40	R\$ 978.535,00
Card 2 - Desjejum Pré e Fundamental	3.709	1	3.709	471.043	R\$ 4,40	R\$ 2.072.589,20
Card 3 - Almoço Pré e Fundamental	5.572	1	5.572	707.644	R\$ 6,10	R\$ 4.316.628,40
Card 4 - Integral Pré e Fundamental 3 Ref	1.257	3	3.771	159.639	R\$ 13,60	R\$ 2.171.090,40
Card 5 - EJA	156	1	156	19.812	R\$ 6,40	R\$ 126.796,80
TOTAL ==>	11.269		16.083	1.431.163		R\$ 9.665.639,80

ILUMINARE COMERCIAL

TIPO DE CARDÁPIO	Alunos / dia por Cardápio	Número de refeições no Cardápio / dia	Total de refeições / dia	Quantidade de cardápios	Preço Unitário do Cardápio	Valor Total para 127 dias Letivos
Card 1 - Educação Infantil - Creche 5 Ref	575	5	2.875	73.025	R\$ 11,40	R\$ 832.485,00
Card 2 - Desjejum Pré e Fundamental	3.709	1	3.709	471.043	R\$ 3,50	R\$ 1.648.650,50
Card 3 - Almoço Pré e Fundamental	5.572	1	5.572	707.644	R\$ 4,55	R\$ 3.219.780,20
Card 4 - Integral Pré e Fundamental 3 Ref	1.257	3	3.771	159.639	R\$ 10,00	R\$ 1.596.390,00
Card 5 - EJA	156	1	156	19.812	R\$ 4,60	R\$ 91.135,20
TOTAL ==>	11.269		16.083	1.431.163		R\$ 7.388.440,90

REFEIÇÕES BANDOLIN

TIPO DE CARDÁPIO	Alunos / dia por Cardápio	Número de refeições no Cardápio / dia	Total de refeições / dia	Quantidade de cardápios	Preço Unitário do Cardápio	Valor Total para 127 dias Letivos
Card 1 - Educação Infantil - Creche 5 Ref	575	5	2.875	73.025	R\$ 13,20	R\$ 963.930,00
Card 2 - Desjejum Pré e Fundamental	3.709	1	3.709	471.043	R\$ 4,10	R\$ 1.931.276,30
Card 3 - Almoço Pré e Fundamental	5.572	1	5.572	707.644	R\$ 4,70	R\$ 3.325.926,80



000310

Card 4 - Integral Pré e Fundamental 3 Ref	1.257	3	3.771	159.639	R\$ 13,20	R\$ 2.107.234,80
Card 5 - EJA	156	1	156	19.812	R\$ 4,90	R\$ 97.078,80
TOTAL ==>	11.269		16.083	1.431.163		R\$ 8.425.446,70

GRUPO LEMOS PASSOS						
TIPO DE CARDÁPIO	Alunos / dia por Cardápio	Número de refeições no Cardápio / dia	Total de refeições / dia	Quantidade de cardápios	Preço Unitário do Cardápio	Valor Total para 127 dias Letivos
Card 1 - Educação Infantil - Creche 5 Ref	575	5	2.875	73.025	R\$ 10,40	R\$ 759.460,00
Card 2 - Desjejum Pré e Fundamental	3.709	1	3.709	471.043	R\$ 3,50	R\$ 1.648.650,50
Card 3 - Almoço Pré e Fundamental	5.572	1	5.572	707.644	R\$ 4,25	R\$ 3.007.487,00
Card 4 - Integral Pré e Fundamental 3 Ref	1.257	3	3.771	159.639	R\$ 10,00	R\$ 1.596.390,00
Card 5 - EJA	156	1	156	19.812	R\$ 4,60	R\$ 91.135,20
TOTAL ==>	11.269		16.083	1.431.163		R\$ 7.103.122,70

1.4 Contratações similares feitas pela Administração Pública

Visando identificar contratações similares realizadas pela administração pública, foi verificada a contratação realizada pelo município de Caçador/SC, a qual iniciou com um procedimento emergencial e, posteriormente, formalizou a contratação por meio de pregão eletrônico. A partir dessa análise, constatou-se que a contratação a ser realizada pelo município de Ituiutaba apresenta valores significativamente mais vantajosos, especialmente quando considerados os valores unitários por cardápio para a execução do mesmo objeto, demonstrando uma economia substancial em relação ao modelo adotado pelo município de Caçador. Essa comparação evidencia a vantagem econômica da contratação que se busca realizar em Ituiutaba, reforçando a adequação do processo de contratação inicialmente emergencial a ser realizado. Anexo à presente certidão encontra-se o processo de contratação em comento.

2. Conclusão

Diante do exposto, tendo como objetivo principal garantir a eficiência e a economicidade nos processos licitatórios realizados pela Administração Pública, a presente pesquisa visou proporcionar um embasamento sólido para a Contratação de empresa para fornecimento de merenda escolar, com execução de serviços contínuos de fornecimento de alimentação, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios, exceto os fornecidos pela administração, considerando aqueles adquiridos diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao PNAE nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba/MG.

Cumpramos ressaltar que a Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer de Ituiutaba não mediu esforços realizando pesquisas através do Banco de Pesquisa de Preços, no Portal Nacional de Compras Públicas - PNCP e também por meio de pesquisa direta com fornecedores, com o objetivo de compor a cesta de preços exigida pela Lei nº 14.133/2021 e pelas instruções normativas pertinentes.

A presente Certidão de Pesquisa de Preços possui como base o método matemático aplicado, o menor dos valores obtidos, conforme preconizado pela Instrução Normativa nº 001/2023 da Controladoria Geral do Município e demais disposições legais, que estabelecem a possibilidade de utilização de metodologias como a Média, a Mediana ou o Menor dos valores obtidos na pesquisa de preços.



000311

Portanto, com base na metodologia adotada, garantiu-se a maior transparência e a justa definição dos valores a serem considerados na contratação, atendendo às exigências legais e proporcionando a otimização de recursos públicos.

Considerando o caráter emergencial da contratação, a empresa que apresentou o menor custo para a execução do objeto foi a empresa **Plena Alimentação e Serviços, inscrita no CNPJ nº 19.092.349/0001-29, com o valor total de R\$7.022.434,52**. Este valor refere-se à execução do objeto conforme as quantidades estabelecidas no Estudo Técnico Preliminar (ETP) e no Termo de Referência, para 127 dias letivos em um período de 8 meses de vigência contratual. O quantitativo de dias letivos foi determinado com base no calendário escolar oficial de 2025 da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer. A escolha da empresa foi realizada com base na análise dos preços e no atendimento das condições estabelecidas para garantir a execução eficiente e econômica dos serviços necessários ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Considerando a vantajosidade econômica da proposta, foi verificada a regularidade da contratação nos termos estabelecidos no Termo de Referência. A análise foi conduzida de forma rigorosa, assegurando que todos os requisitos e condições descritos no referido documento fossem atendidos pela empresa selecionada. A proposta apresentada, além de ser a mais vantajosa do ponto de vista econômico, também atendeu integralmente aos critérios técnicos e legais necessários para a execução eficiente do objeto contratado. Dessa forma, garante-se a conformidade com as exigências estabelecidas, proporcionando segurança jurídica e o cumprimento dos princípios da Administração Pública, como a legalidade, a eficiência e a economicidade. No curso do processo de planejamento, identificou-se a necessidade de contratar emergencialmente por 8 meses, período suficiente para conclusão do pregão. As cotações realizadas consideraram 12 meses para obter custos unitários mais vantajosos, sendo os quantitativos ajustados ao prazo emergencial. Ademais, a equipe de planejamento identificou a necessidade de adequar os quantitativos dos cardápios 2 e 3 (desjejum e almoço), excluindo alunos do ensino integral já contemplados no cardápio 4, o que reduziu o custo inicialmente previsto.

Abaixo estão os valores da contratação, unitários e totais, detalhados conforme os resultados da pesquisa.

TIPO DE CARDÁPIO	Alunos / dia por Cardápio	Número de refeições no Cardápio / dia	Total de refeições / dia	Quantidade de cardápios	Preço Unitário do Cardápio	Valor Total para 127 dias Letivos
Card 1 - Educação Infantil - Creche 5 Ref	575	5	2.875	73.025	R\$ 11,40	R\$ 832.485,00
Card 2 - Desjejum Pré e Fundamental	3.709	1	3.709	471.043	R\$ 2,98	R\$ 1.879.432,36
Card 3 - Almoço Pré e Fundamental	5.572	1	5.572	707.644	R\$ 4,60	R\$ 3.989.501,80
Card 4 - Integral Pré e Fundamental 3 Ref	1.257	3	3.771	159.639	R\$ 9,02	R\$ 1.439.943,78
Card 5 - EJA	156	1	156	19.812	R\$ 4,60	R\$ 91.135,20
TOTAL ==>	11.269		16.083	1.431.163		R\$ 7.022.434,52

Ituiutaba, 02 de janeiro de 2025.

P

Érika Ferreira Lima Franco
Matrícula 5234

LIDIANE JANONES DE FARIA
Secretária Municipal de Educação, Esporte e Lazer



Prefeitura Municipal de Ituiutaba
CNPJ: 18.457.218/0001-35
001 - PREFEITURA MUNICIPAL

REQUISIÇÃO DE COMPRAS

Número da RC
4/ 2025
10100004

Unidade Administrativa Requisitante 001.007.000.000.000
SEC. MUN. EDUCAÇÃO, ESPORTE E LAZER

Data da Requisição
02/01/2025

DISCRIMINAÇÃO DO PEDIDO

Item	Material	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Estimado
1	1.01.03.1005-1 CARDAPIO 01 - EDUCAÇÃO INFANTIL CRECHE	UN	73.025,000	11,4000	832.485,00

Tipo de Custo	Exercício	Estimativa de Custo Total	832.485,00
---------------	-----------	---------------------------	------------

Local de Entrega: AVN: DEZESSETE Nº 1650
Bairro: CENTRO

Número 1650
CEP 38300-132

Dotação 2025 - 419 Vínculo: 1.500.000.0000
Classif. Funcional: 12.306.0012 2.565

Elemento da Despesa 3.3.90.30.00 / 07 - GENEROS DE
ALIMENTACAO

Evento 001.001 NORMAL

Observação e ou Exigencias Mínimas

Fonte de Recursos/Convênio
RECURSOS ORDINÁRIOS

Aplicação do Material

Erika Ferreira Lima Franco
Matrícula 5234

Secretário

02 / 01 / 2025

Ordenador de Despesa

____ / ____ / 2025



Prefeitura Municipal de Ituiutaba
CNPJ: 18.457.218/0001-35
001 - PREFEITURA MUNICIPAL

REQUISIÇÃO DE COMPRAS

Número da RC
5/ 2025
10100005

Unidade Administrativa Requisitante 001.007.000.000.000
SEC. MUN. EDUCAÇÃO, ESPORTE E LAZER

Data da Requisição
02/01/2025

DISCRIMINAÇÃO DO PEDIDO

Item	Material	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Estimado
1	1.01.03.1006-0 CARDÁPIO 02 - DESJEJUM PRÉ E FUNDAMENTAL	UN	120.650,000	2,9800	359.537,00
2	1.01.03.1008-6 CARDÁPIO 04 - INTEGRAL, PRÉ E FUNDAMENTAL	UN	79.121,000	9,0200	713.671,42

Tipo de Custo Exercício	Estimativa de Custo Total	1.073.208,42
--------------------------------	----------------------------------	--------------

Local de Entrega: AVN: DEZESSETE Nº 1650
Bairro: CENTRO

Número 1650
CEP 38300-132

Dotação 2025 - 420 Vínculo: 1.550.000.0000
Classif. Funcional: 12.306.0012 2.566

Elemento da Despesa 3.3.90.30.00 / 07 - GENEROS DE
ALIMENTACAO

Evento 001.001 NORMAL

Observação e ou Exigencias Mínimas

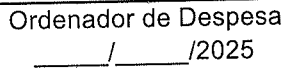
Fonte de Recursos/Convênio
TRANSF. SALÁRIO-EDUCAÇÃO

Aplicação do Material

[Assinatura]

Secretário
02/01/2025

Ordenador de Despesa
____/____/2025

 Prefeitura Municipal de Ituiutaba CNPJ: 18.457.218/0001-35 001 - PREFEITURA MUNICIPAL					Página: 1/1	
					REQUISIÇÃO DE COMPRAS	
Número da RC 6/ 2025 10100006		Unidade Administrativa Requisitante 001.007.000.000.000 SEC. MUN. EDUCAÇÃO, ESPORTE E LAZER			Data da Requisição 02/01/2025	
DISCRIMINAÇÃO DO PEDIDO						
Item	Material	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Estimado	
1	1.01.03.1007-8 CARDÁPIO 03 - ALMOÇO PRÉ E FUNDAMENTAL	UN	120.650,000	4,6000	554.990,00	
Tipo de Custo Exercício				Estimativa de Custo Total	554.990,00	
Local de Entrega: AVN: DEZESSETE Nº 1650 Bairro: CENTRO					Número 1650 CEP 38300-132	
Dotação 2025 - 420 Vínculo: 1.500.000.0000 Classif. Funcional: 12.306.0012 2.566		Elemento da Despesa 3.3.90.30.00 / 07 - GENEROS DE ALIMENTACAO				
Evento 001.001 NORMAL						
Observação e ou Exigencias Mínimas						
Fonte de Recursos/Convênio RECURSOS ORDINÁRIOS						
Aplicação do Material						
 Secretário 02/01/2025			 Ordenador de Despesa ____/____/2025			
MCR20200 - SMARAPD Informática LTDA. TJMACEDO - TAISA DE JESUS MACEDO						



Prefeitura Municipal de Ituiutaba
CNPJ: 18.457.218/0001-35
001 - PREFEITURA MUNICIPAL

REQUISIÇÃO DE
COMPRAS

Número da RC
7 / 2025
10100007

Unidade Administrativa Requisitante 001.007.000.000.000
SEC. MUN. EDUCAÇÃO, ESPORTE E LAZER

Data da Requisição
02/01/2025

DISCRIMINAÇÃO DO PEDIDO

Item	Material	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Estimado
1	1.01.03.1006-0 CARDÁPIO 02 - DESJEJUM PRÉ E FUNDAMENTAL	UN	350.393,000	2,9800	1.044.171,14
2	1.01.03.1007-8 CARDÁPIO 03 - ALMOÇO PRÉ E FUNDAMENTAL	UN	350.393,000	4,6000	1.611.807,80
3	1.01.03.1008-6 CARDÁPIO 04 - INTEGRAL, PRÉ E FUNDAMENTAL	UN	80.518,000	9,0200	726.272,36
4	1.01.03.1009-4 CARDÁPIO 05 - EJA	UN	19.812,000	4,6000	91.135,20

Tipo de Custo Exercício

Estimativa de Custo Total

3.473.386,50

Local de Entrega: AVN: DEZESSETE Nº 1650
Bairro: CENTRO

Número 1650
CEP 38300-132

Dotação 2025 - 418 Vínculo: 1.500.000.0000
Classif. Funcional: 12.306.0012 2.564

Elemento da Despesa 3.3.90.30.00 / 07 - GENEROS DE
ALIMENTACAO

Evento 001.001 NORMAL

Observação e ou Exigências Mínimas

Fonte de Recursos/Convênio
RECURSOS ORDINÁRIOS

Aplicação do Material

P

Secretário
02/01/2025

Ordenador de Despesa
____/____/2025



Prefeitura Municipal de Ituiutaba
CNPJ: 18.457.218/0001-35
001 - PREFEITURA MUNICIPAL

REQUISIÇÃO DE
COMPRAS

Número da RC
8/ 2025
10100008

Unidade Administrativa Requisitante 001.007.000.000.000
SEC. MUN. EDUCAÇÃO, ESPORTE E LAZER

Data da Requisição
02/01/2025

DISCRIMINAÇÃO DO PEDIDO

Item	Material	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Estimado
1	1.01.03.1007-8 CARDÁPIO 03 - ALMOÇO PRÉ E FUNDAMENTAL	UN	236.601,000	4,6000	1.088.364,60

Tipo de Custo	Exercício	Estimativa de Custo Total	1.088.364,60
---------------	-----------	---------------------------	--------------

Local de Entrega: AVN: DEZESSETE Nº 1650
Bairro: CENTRO

Número 1650
CEP 38300-132

Dotação 2025 - 418 Vínculo: 1.550.000.0000
Classif. Funcional: 12.306.0012 2.564

Elemento da Despesa 3.3.90.30.00 / 07 - GENEROS DE
ALIMENTACAO

Evento 001.001 NORMAL

Observação e ou Exigencias Mínimas

Fonte de Recursos/Convênio
TRANSF. SALÁRIO-EDUCAÇÃO

Aplicação do Material

P. 

Secretário

02/01/2025

Ordenador de Despesa

___/___/2025



000317

PREFEITURA DE ITUIUTABA
Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos
DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS
Av. 17, 1084 – Centro – CEP: 38.300-132 – Ituiutaba-MG
Fone: (0xx34)3271-8182 – e-mail: licitacao@ituiutaba.mg.gov.br
www.ituiutaba.mg.gov.br

MEMORANDO INTERNO – DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Ituiutaba/MG, 02 de janeiro de 2025

DO: DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

PARA: GABINETE DA SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Atendendo requerimento da Secretária Municipal de Educação, Esporte e Lazer, solicito ciência da Secretária Municipal de Administração e Recursos Humanos. Solicito ainda da Secretaria Municipal de Finanças, emissão de documento informando a existência de dotação e recursos financeiros para atender despesa CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRODUÇÃO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR. Por fim segue para análise da Controladoria Geral do Município.

*Renato Santos Oliveira**Departamento de Suprimentos*

De acordo,

Encaminhe-se ao Departamento de
Planejamento Orçamentário para as
providências cabíveis.

Em 02/01/2025

- Secretária Municipal de Administração
e Recursos Humanos -



000318

Cópia
Procurador

MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

03ª PROMOTORIA DE JUSTIÇA DA COMARCA DE ITUIUTABA

IC: 191605280013233/2022-79

ATA DE REUNIÃO

Aos 03 dias do mês de dezembro de 2024, às 14h44, presentes dra FRANCIE NE DE CARVALHO COSTA, TAÍSA DE JESUS MACEDO VIEIRA, LIDIANE JANONES DE FARIA, qualificadas em documentos anexos, que prestaram as seguintes informações: que o Município montou uma equipe de planejamento, com visitas nas escolas objetivando o estudo sobre a estratégia a ser aplicada na merenda escolar das escolas do Município; que foram detectadas irregularidades não só na cozinha central, mas em outras cozinhas de outras escolas; que então o grupo de análise entendeu que o melhor para Ituiutaba é a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de preparo e distribuição de alimentação balanceada, incluindo gêneros como a logística, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, disponibilização, higienização e conservação de equipamentos, utensílios e mobiliário, visando atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar _PNAE, nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba; que já organizaram o processo licitatório até fase interna; que agora estão iniciando a fase externa com o pregão eletrônico; que a terceirização garantirá uma alimentação de mais qualidade, balanceada e com o mesmo custo para município em relação aos processos licitatórios que já estão sendo executados atualmente; que vale frisar que hoje para manter a cozinha central existem aproximadamente 15 contratos administrativos decorrentes de licitações necessárias a manutenção da merenda escolar; que com a terceirização serão extintos os 15 contratos, passando a apenas um contrato; que a expectativa para empresas interessadas existe, como já ocorre em alguns municípios tais como Uberaba, Palmas, Nova Iguaçu e outros ; que com apenas um contrato, será padronizada a refeição para todas as escolas do Município, inclusive as 4 rurais; que a previsão para a conclusão da licitação é deste mês; que

324



MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

03ª PROMOTORIA DE JUSTIÇA DA COMARCA DE ITUIUTABA

as presentes tomaram conhecimento que existe uma Ação Civil Pública, em fase de execução, em relação à regularização da E M Machado de Assis com as normas de prevenção a incêndio e pânico, de modo que o funcionamento da Cozinha do Machado de Assis deve passar pelo crivo do Corpo de Bombeiros e da VISA municipal; que é certo que não mais funcionará a cozinha central na Escola Machado de Assis, já que será o serviço terceirizado; que caso ocorram intercorrências, será realizada um procedimento emergencial até conclusão do procedimento licitatório, de modo que até o início do ano letivo de 25 a merenda já será fornecida nessa nova formatação; que até o dia 3-2-25 a Procuradoria enviará a esta Curadoria relatório sobre as modificações que estão sendo implantadas na merenda escolar de Ituiutaba; Nada mais, vai assinado pelos Declarantes, e por mim, Ana Paula Lourenço de Paula, Promotora de Justiça, que digitei e assino.

Observação: O destinatário de cópia da presente ata de reunião tem o dever de preservar o seu sigilo e guarda, com a obrigação de não compartilhar as informações prestadas com terceiros, por qualquer meio, físico ou virtual, bem como não permitir o seu compartilhamento.

DILIGÊNCIA: 1-Aguardar o relatório da Procuradoria do Município até 3/2/25.

Promotora

de

Justiça:

Declarantes:

375



MUNICIPIO DE ITUIUTABA
Prefeitura Municipal de Ituiutaba
Capa de Processo



PREFEITURA DO MUNICIPIO DE ITUIUTABA

SPCP - SISTEMA DE PROTOCOLO E CONTROLE DE PROCESSOS

Número do Processo: 18651 / 2024

Data de Abertura: 30/08/2024 10:22:16

Contribuinte: MUNICIPIO DE ITUIUTABA

Órgão Solicitante: DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - SMEEL

Endereço:

Telefone:

C.N.P.J ou C.P.F: 18.457.218/0001-35

Assunto do Processo: REQUER PROVIDÊNCIA

Complemento do Assunto: SOLICITA AQUISIÇÃO TERMOMETROS INDUSTRIAIS CULINARIOS
INFRAVERMELHO PARA ANALISE DA ALIMENTAÇÃO.

Órgão Responsável: SETOR DE PROTOCOLO

Atendido por: BRUNO HENRIQUE DE OLIVEIRA COSTA CARVALHO

PREFEITURA DE ITUIUTABA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E LAZER
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
COZINHA CENTRAL

Ofício nº. 26/2024

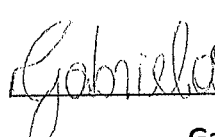
Ituiutaba, 30 de Agosto de 2024.

Prezada senhora,

Segundo a RDC 275(2002) e 216 (2004) é necessário que seja realizado o controle de qualidade da alimentação oferecida em uma unidade, através de avaliações microbiológicas periódicas com laudo técnico e do controle da temperatura dos alimentos.

Desta forma, solicitamos através deste a contratação de empresa especializada para **análise de padrão microbiológico** dos alimentos produzidos na Cozinha Central, pelo menos quinzenalmente, para que possamos assegurar a qualidade da nossa produção e atender a legislação. Ainda, solicitamos que sejam adquiridos **termômetros industriais culinários infravermelho** para análise da alimentação produzida na Cozinha Central.

Certos da sua atenção,


Gabriela Marques
Nutricionista - CRN 17757
Gabriela Marques
Nutricionista - CRN 17757
Nutricionista - CRN 9 - 17757

À Sra. Lidiane Janones de Faria

DD. Secretária Municipal de Educação Esporte e Lazer



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E LAZER

DESPACHO SMEEL
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 18651/2024

Ituiutaba, 04 de setembro de 2024.

Ao Departamento de Alimentação Escolar,
À Nutricionista Sra. Gabriela Marques – CRN 9 - 17757

Prezados,

Em resposta ao Ofício n.º 26/2024, informamos que o item “termômetro industrial culinário infravermelho” foi devidamente incluído na instrução da fase preparatória da licitação para material de consumo, conforme já comunicado anteriormente a este Departamento.

Adicionalmente, tendo tomado ciência através do Ofício n.º 26/2024 da necessidade de contratação de empresa especializada para a análise de padrão microbiológico dos alimentos produzidos pela cozinha central, o setor competente procederá com a elaboração de um Estudo Técnico Preliminar. Este estudo identificará a necessidade a ser atendida e realizará um levantamento de mercado para determinar como essa necessidade pode ser satisfeita de acordo com as soluções disponíveis.

Este processo será conduzido em conformidade com a legislação vigente que rege as contratações públicas, em especial a Lei 14.133/2021.

Ademais, a Secretaria de Educação, Esporte e Lazer está à disposição para quaisquer esclarecimentos e diligências.

Na oportunidade renovo protestos da mais alta estima e consideração.

Atenciosamente,

Lidiane Janones de Faria

Secretária Municipal de Educação Esporte e Lazer

MUNICIPIO DE ITUIUTABA
Prefeitura Municipal de Ituiutaba
Capa de Processo

000323

Erika

PREFEITURA DO MUNICIPIO DE ITUIUTABA

SPCP - SISTEMA DE PROTOCOLO E CONTROLE DE PROCESSOS

Número do Processo: 18653 / 2024

Data de Abertura: 30/08/2024 10:24:45

Contribuinte: MUNICIPIO DE ITUIUTABA

Órgão Solicitante: DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - SMEEL

Endereço:

Telefone:

C.N.P.J ou C.P.F: 18.457.218/0001-35

Assunto do Processo: REQUER PROVIDÊNCIA

Complemento do Assunto: SOLICITA QUE PISOS E AZULEJOS COM PROBLEMAS SEJAM TROCADOS E OUTROS SEJAM CORRIGIDOS.

Órgão Responsável: SETOR DE PROTOCOLO

Atendido por: BRUNO HENRIQUE DE OLIVEIRA COSTA CARVALHO

Ofício nº. 27/2024

Ituiutaba, 30 de Agosto de 2024.

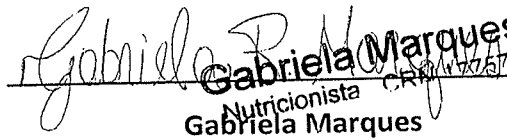
Prezada senhora,

Com base na RDC 275(2002) e 216 (2004) verificamos que alguns itens precisam ser corrigidos para a segurança das refeições produzidas na Cozinha Central.

Os pisos e azulejos da cozinha encontram-se em péssimo estado de conservação, com rachaduras e trincas, sendo foco para alojamento de sujeiras e pragas. As janelas e portas também não se encontram em adequado estado de conservação, possuindo vidros quebrados, com suas telas milimétricas rasgadas. Os ralos sifonados possuem aberturas que podem permitir a entrada de pragas e insetos.

Desta forma, solicitamos que os pisos e azulejos com problemas sejam trocados; que seja realizada a troca dos vidros quebrados e das telas milimétricas rasgadas; e que os problemas com os ralos sifonados sejam corrigidos.

Certos da sua atenção,


Nutricionista
Gabriela Marques

Nutricionista – CRN 9 – 17757

Á Sra. Lidiane Janones de Faria

DD. Secretária Municipal de Educação Esporte e Lazer

450

2



Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer

DESPACHO SMEEL

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 18653/2024

Ituiutaba-MG, 05 de setembro de 2024.

À Diretora do Departamento de Alimentação Escolar:

Senhora Diretora:

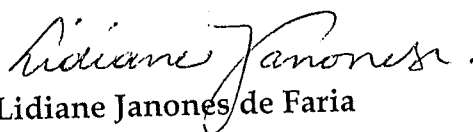
Em resposta ao Ofício nº 27/2024, assinado pela nutricionista Gabriela Marques (CRN 9 - 17757), informamos que estamos cientes da necessidade de adequação para alguns itens na Cozinha Central.

Importante ressaltar que assumi a pasta como Secretária Municipal de Educação, Esporte e Lazer em 08/04/2024 e, desde então, temos buscado ações para solucionar todos os problemas apresentados, visando a segurança na produção das refeições produzidas na Cozinha Central.

Sendo assim, informamos que as telas milimétricas que estavam rasgadas já foram consertadas.

A respeito das demais solicitações, já estamos acompanhando para solucionarmos o quanto antes. Ressaltamos que estamos dentro do prazo estipulado pela Vigilância Sanitária.

Atenciosamente,


Lidiane Janones de Faria

Secretária Municipal de Educação, Esporte e Lazer



MUNICIPIO DE ITUIUTABA
Prefeitura Municipal de Ituiutaba
Capa de Processo



PREFEITURA DO MUNICIPIO DE ITUIUTABA

SPCP - SISTEMA DE PROTOCOLO E CONTROLE DE PROCESSOS

Número do Processo: 18862 / 2024

Data de Abertura: 03/09/2024 12:01:51

Contribuinte: MUNICIPIO DE ITUIUTABA

Órgão Solicitante: DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - SMEEL

Endereço:

Telefone:

C.N.P.J ou C.P.F: 18.457.218/0001-35

Assunto do Processo: REQUER PROVIDÊNCIA

Complemento do Assunto: SOLICITA COM URGENCIA TECNICO DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA PARA COZINHA CENTRAL

Órgão Responsável: SETOR DE PROTOCOLO

Atendido por: BRUNO HENRIQUE DE OLIVEIRA COSTA CARVALHO

332

PREFEITURA DE ITUIUTABA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E LAZER
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
COZINHA CENTRAL

Ofício nº. 28/2024

Ituiutaba, 03 de setembro de 2024.

Prezada senhora

Em abril de 2024 foi então comunicado pelo departamento de alimentação escolar, e relatado a visita da vigilância sanitária a cozinha central, então solicitado com urgência um técnico de manutenção preventiva para a cozinha central, para seguir as diretrizes da resolução RDC/ 216 e RDC/ 271 no que diz respeito a Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva, e a Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.

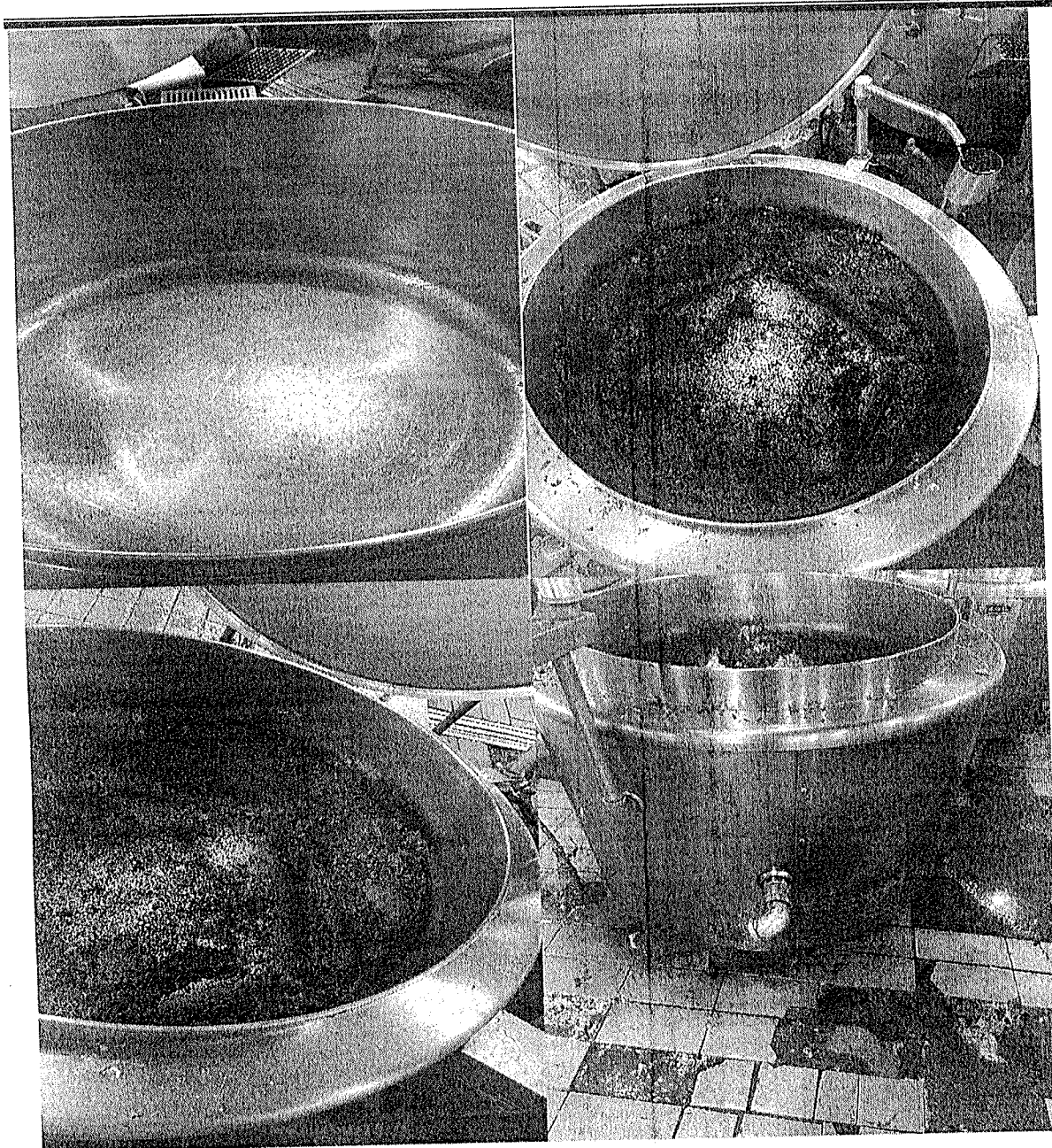
A cozinha central sempre possuiu um técnico de manutenção preventiva devido ao alto risco dos equipamentos. Porém desde março estamos aguardando o processo ser elaborado, porém as painéis industriais necessitam de reparos de um técnico especializado com urgência. O que foi informado por diversas vezes dos riscos. Logo na data de 02/09/2024 ocorreu um colapso estrutural, embora não ter explodido, o fato de ter amassado indica que a pressão interna foi tão alta que a estrutura da panela não conseguiu suportar, o que só ocorre devido a algum defeito na panela industrial, sendo de total importância verificar todos os mecanismos dos painéis antes de utilizados novamente, pois há sinais que as outras painéis industriais estão com o mesmo defeito. Os reparos dessas painéis devem ser feitos semanalmente prezando a segurança do local e dos colaboradores. Os painéis devem ser substituídos imediatamente pois não se encontra mais peças devido ao tempo de uso. Por isso a necessidade de reparos.

A comunicação e o pedido de um técnico de manutenção sempre foi direta, desde fevereiro de 2024 os equipamentos para concertos já foram identificados e desde fevereiro de 2022 a substituição de maquinário e utensílios foi enviada a fim de evitar esse tipo de risco e até mesmo transtornos maiores. Hoje estamos sem suporte, podendo a qualquer momento acontecer outro colapso.

Pedimos então a Sr. Secretaria Lidiane Janones a intervenção junto ao setor responsável, para solucionarmos esse problema o quanto antes, e a imediata visita de um responsável no local, para atestar a segurança e realizar os reparos necessários aos equipamentos para atender as exigências sanitárias e assegurar o local. Lembrando que o técnico deve ser diário, pois diversos problemas estão ocorrendo devido a falta do mesmo.

Certos de sua atenção,

PREFEITURA DE ITUIUTABA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E LAZER
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
COZINHA CENTRAL



Aline Barbosa Bento
Aline Barbosa Bento

Diretora de Departamento da Alimentação Escolar

Aline Barbosa Bento
Mat. 431-02
Diretora do Depto de Alimentação Escolar

Lidiane Janones de Faria

DD. Secretária Municipal de Educação Esporte e Lazer

000329



MUNICIPIO DE ITUIUTABA
Prefeitura Municipal de Ituiutaba
Capa de Processo



PREFEITURA DO MUNICIPIO DE ITUIUTABA

SPCP - SISTEMA DE PROTOCOLO E CONTROLE DE PROCESSOS

Número do Processo: 522 / 2025

Data de Abertura: 09/01/2025 15:14:38

Contribuinte: TRIBUNAL DE JUSTICA DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Órgão Solicitante:

Endereço:

Telefone: (34) 3261-1497

C.N.P.J ou C.P.F:

Assunto do Processo: MANDADO DE INTIMAÇÃO

Complemento do Assunto: PROCESSO: 0039195-11.2014.8.13.0342 / 0342.14.003919-5 3ª VARA CIVEL
AÇÃO CIVIL PUBLICA

Órgão Responsável: PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

Atendido por: FERNANDA KELLEN DE MELLO

01

324



Tribunal de Justiça do Estado de Minas Gerais

URGEN

COMARCA DE ITUIUTABA - JUSTIÇA COMUM

FÓRUM DES. NEWTON R. DA LUZ

AV SADALLA JORGE, 400 - UNIVERSITÁRIO - CEP: 38302224 - Tel: (34) 3271-9800 -

282 - MANDADO DE INTIMAÇÃO DE TERCEIROS

3ª VARA CÍVEL

PROCESSO: 0039195-11.2014.8.13.0342 / 0342.14.003919-5 MANDADO: 14
AÇÃO CIVIL PÚBLICA - Distribuído em 07/04/2014

AUTOR: MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
RÉU : MUNICÍPIO DE ITUIUTABA

Pessoa a ser intimada:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Endereço:

R VINTE , 818 - Fone:

CENTRO - CEP: 38300074 - ITUIUTABA/MG

O(A) Juiz(iza) de Direito da vara supra manda o(a) Oficial(a) de Justiça Avaliador(a) abaixo nominado(a) que, em cumprimento a este, proceda à INTIMAÇÃO da parte, nome e endereço acima, para os termos do despacho transcrito.

DESPACHO JUDICIAL/COMPLEMENTO

Proceda à intimação da parte acima identificada na pessoa do(a) Representante legal, o(a) Sr.(a) Secretário(a) de Educação, para comparecer à audiência de conciliação designada nos autos para o dia 12 de dezembro de 2024, às 14:00 horas, junto ao Centro Judiciário de Solução de Conflitos e Cidadania - CEJUSC. Segue anexo a manifestação do parquet de fls. 431/432 e despacho de fl. 434.

ITUIUTABA, 06 de dezembro de 2024.

Escrivã(o) Judicial: LANA ALPULINARIO PIMENTA SANTOS
por ordem do(a) Juiz(a) de Direito

Ciente: _____

Ao comparecer em Juízo, esteja munido de doc. de identificação e trajando vestimenta adequada ao ambiente forense.

Nome do Oficial que deverá se identificar com sua Carteira Funcional:

LISLIE LEINER GOMES LIMA
REGIÃO: 999 - REGIÃO DE URGÊNCIA - URBANA

Mandado: 14
DILIGÊNCIA DO
JUÍZO

Certidão: ☐ Verso
☐ Anexo

Despacho Judicial conforme folhas nº: 424



3.ª PROMOTORIA DE JUSTIÇA DA COMARCA DE
ITUIUTABA/MG
Rua 20, n.º 778 – Centro – Ituiutaba/Minas Gerais
Telefone: 34-3261-1243

Curadorias da Criança e do Adolescente e da Educação

Autos nº 0342.14.003919-5

Cumprimento de Sentença contra a Fazenda Pública Municipal/ACP coletiva

Exequente: Ministério Público do Estado de Minas Gerais

Executado: Município de Ituiutaba

Objeto: Reforma de segurança no prédio da E.M. MACHADO DE ASSIS

3ª Vara Cível

MM. JUIZ,

O Município Executado foi intimado, à fl.394, no dia 15 de outubro de 2024, para, no prazo de 10 dias, comprovar a adoção de medidas para o cumprimento do acordo homologado, sob pena de multa de R\$ 10.000,00 (dez mil reais), além de outras sanções, inclusive as advindas da Lei de Improbidade administrativa, haja vista a relevância da obrigação.

Às fls 395/396, o Município Executado manifestou pugnando pela não aplicação de multa, e pela juntada de justificativa e de projetos da reforma arquitetônica/estrutural da E. M. Machado de Assis, apresentados pelo engenheiro civil Lázaro Dias.

Pois bem. Infere-se que, novamente, foi solicitada a dilação de prazo para comprovação das etapas de reforma de segurança do imóvel da escola em comento.

Da justificativa apresentada do engenheiro civil da Prefeitura, datada de 22 de novembro de 2024, depreende-se que: "... Solicitação de dilação de prazo para a realização de processo licitatório de execução de obra de reforma e ampliação na Escola Municipal Machado de Assis. A solicitação de dilação de prazo se faz necessária pela adequação orçamentária e aquisição de recursos. Solicito o prazo de noventa (90) dias para adequação ao cronograma de atividades e certificar sobre os recursos financeiros para a realização do processo licitatório". (Sic) (fl.398).

 1



3.ª PROMOTORIA DE JUSTIÇA DA COMARCA DE
ITUIUTABA/MG

Rua 20, n.º 778 – Centro – Ituiutaba/Minas Gerais
Telefone: 34-3261-1243

Assim, considerando que há mais de ano aguarda-se o cumprimento do acordo homologado, não tendo o Município de Ituiutaba comprovado nem mesmo as primeiras etapas do cronograma de reforma da escola municipal EMMA; e considerando o novo pedido de dilação de prazo pelo Engenheiro Civil do Município, com justificativa de certificação sobre recursos financeiros para realização do processo licitatório; e considerando que recentemente nesta 3ª Promotoria de Justiça, no Inquérito Civil nº 0342.10.000254-8, que discute questão de segurança da Cozinha Central instalada na E. M. Machado de Assis, que também depende de adequações estruturais, notadamente de AVCB, foi informado pelo Município de Ituiutaba o processo licitatório de terceirização das refeições escolares (que já está na 2ª fase de licitação- fase externa) este *Parquet* requer:

- Primeiro, a juntada de cópia da ata de reunião realizada no IC nº 0342.10.000254-8 (referente à Cozinha Central instalada no prédio da E.M.Machado de Assis);

- Segundo, que seja designada audiência, **em caráter de urgência**, com as Autoridades Municipais envolvidas, quais sejam: Prefeita de Ituiutaba, Procuradora Anna Neves, Secretária Municipal de Educação, engenheiro Lázaro Dias, Corpo de Bombeiro e esta 3ª Promotora de Justiça, para discussão de estratégia emergencial sobre a adequação estrutural/segurança do prédio da escola EMMA, antes de qualquer aplicação da multa já fixada no despacho de fl.394.

- Terceiro, que desde já seja intimado o Município Executado, para providenciar, no prazo máximo de 60 dias, o AVCB do prédio escolar, diante da comunicação de alteração da cozinha central ali instalada.

No mais, aguarda-se nova vista dos autos.

Ituiutaba/MG, 05 de dezembro de 2024

Ana Paula Lourenço de Paula

3ª Promotora de Justiça



000333

MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
03ª PROMOTORIA DE JUSTIÇA DA COMARCA DE ITUIUTABA

IC: 191605280013233/2022-79

ATA DE REUNIÃO

Aos 03 dias do mês de dezembro de 2024, às 14h44, presentes dra FRANCIENE DE CARVALHO COSTA, TAÍSA DE JESUS MACEDO VIEIRA, LIDIANE JANONES DE FARIA, qualificadas em documentos anexos, que prestaram as seguintes informações: que o Município montou uma equipe de planejamento, com visitas nas escolas objetivando o estudo sobre a estratégia a ser aplicada na merenda escolar das escolas do Município; que foram detectadas irregularidades não só na cozinha central, mas em outras cozinhas de outras escolas; que então o grupo de análise entendeu que o melhor para Ituiutaba é a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de preparo e distribuição de alimentação balanceada, incluindo gêneros como a logística, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, disponibilização, higienização e conservação de equipamentos, utensílios e mobiliário, visando atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar -PNAE, nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba; que já organizaram o processo licitatório até fase interna; que agora estão iniciando a fase externa com o pregão eletrônico; que a terceirização garantirá uma alimentação de mais qualidade, balanceada e com o mesmo custo para município em relação aos processos licitatórios que já estão sendo executados atualmente; que vale frisar que hoje para manter a cozinha central existem aproximadamente 15 contratos administrativos decorrentes de licitações necessárias a manutenção da merenda escolar; que com a terceirização serão extintos os 15 contratos, passando a apenas um contrato; que a expectativa para empresas interessadas existe, como já ocorre em alguns municípios tais como Uberaba, Palmas, Nova Iguaçu e outros; que com apenas um contrato, será padronizada a refeição para todas as escolas do Município, inclusive as 4 rurais; que a previsão para a conclusão da licitação é deste mês; que

Assinatura



MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

03ª PROMOTORIA DE JUSTIÇA DA COMARCA DE ITUIUTABA

as presentes tomaram conhecimento que existe uma Ação Civil Pública, em fase de execução, em relação à regularização da E M Machado de Assis com as normas de prevenção a incêndio e pânico, de modo que o funcionamento da Cozinha do Machado de Assis deve passar pelo crivo do Corpo de Bombeiros e da VISA municipal; que é certo que não mais funcionará a cozinha central na Escola Machado de Assis, já que será o serviço terceirizado; que caso ocorram intercorrências, será realizada um procedimento emergencial até conclusão do procedimento licitatório, de modo que até o início do ano letivo de 25 a merenda já será fornecida nessa nova formatação; que até o dia 3-2-25 a Procuradoria enviará a esta Curadoria relatório sobre as modificações que estão sendo implantadas na merenda escolar de Ituiutaba; Nada mais, vai assinado pelos Declarantes, e por mim, Ana Paula Lourenço de Paula, Promotora de Justiça, que digitei e assino.

Observação: O destinatário de cópia da presente ata de reunião tem o dever de preservar o seu sigilo e guarda, com a obrigação de não compartilhar as informações prestadas com terceiros, por qualquer meio, físico ou virtual, bem como não permitir o seu compartilhamento.

DILIGÊNCIA: 1-Aguardar o relatório da Procuradoria do Município até 3/2/25.

Promotora

de

Justiça:

Declarantes:

Adriane Janoub
Janoub
Apurua Loure 16/2/25

de Paula
monpdd

Proc. 0342.14.003919-5

DECISÃO

Vistos, etc.

Considerando a manifestação da representante do Ministério Público de fls. 431 e os princípios da cooperação e conciliação que norteiam o Judiciário, entendo por bem designar audiência de conciliação para o dia **12 de dezembro de 2024 às 14:00** horas junto ao CEJUSC.

Intimem-se as partes bem como as pessoas citadas no segundo pedido de fls. 431 pelos meios de comunicação mais célere, por diligência do Juízo.

Se necessário solicite-se informações acerca do endereço judicial ao "parquet".

Cumpra-se em regime **urgência, expedindo os mandados necessários.**

Ituiutaba/MG, 06 de dezembro de 2024.

ADILSON DA SILVA DA CONCEIÇÃO

Juiz de Direito

300

CEJUSC – Centro Judiciário de Solução de Conflitos e Cidadania
Comarca de Ituiutaba – MG

TERMO DE ASSENTADA

PROCESSO Nº: 0342.14.003919-5

AUTOR: Ministério Público do Estado de Minas Gerais

RÉU: Município de Ituiutaba

DATA: 12/12/2024

ABERTURA: 14h00

ENCERRAMENTO: 14h30

ATA:

Foi ordenado ao Sr. Oficial Porteiro que procedesse, com as formalidades legais, ao pregão das partes e de seus respectivos procuradores, em sessão de conciliação realizada no Centro Judiciário de Solução de Conflitos e Cidadania – CEJUSC, sediado no Fórum Desembargador Newton Ribeiro da Luz, com base na Resolução nº 125/2010 do CNJ e na Resolução nº 682/2011 do TJMG. Audiência de conciliação realizada presencialmente.

Por fim, também ficam as partes advertidas sobre o regramento de preservação da imagem e dados de toda e qualquer pessoa regida novel Lei 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados – LGPD).

PRESENÇA:

Presente a Promotora de Justiça, Dra. Ana Paula Lourenço de Paula.

Presente o requerido Município de Ituiutaba representado pelo Procurador Dr. Luiz David Lara Filho, inscrito na OAB/MG 124.682.

Presente o engenheiro, Sr. Lazaro Dias de Freitas Júnior.

Presente a Secretária da Educação e Cultura, Sra. Lidiane Janones Faria.

Presente o Corpo de Bombeiros Sargento Marden Willer Silva Barbosa e Sargento Clodomildo Borba Ramos.

Iniciados os trabalhos, A ilustre Representante do Ministério Público questionou a questão da falta de recursos, sendo assim o Procurador do Município disse que já foi esclarecida a questão da cozinha em ata de reunião anterior já realizada, disse também que seria mais fácil alugar um outro lugar com uma estrutura melhor e realizar um novo AVCB, em relação a cozinha do Machado de Assis, o que está sendo analisado.

A questão do processo licitatório é que o recurso para a obra já deve estar na conta do Município, por isso a dificuldade para iniciar o processo licitatório.

A acessibilidade de duas escolas já foram executadas pendente a Machado de Assis.

Cuja a acessibilidade e reforma foi orçada em aproximadamente 8 bilhões.

Ato contínuo, o engenheiro disse que as mudanças na escola Machado de Assis são as mais complexas por isso maior valor para realização das obras.

Continuamente, o Procurador reconhece a falta de celeridade para cumprir com a presente obrigação, porém não visualiza uma solução nesse momento, por conta da ausência de recursos. Caso o Município não consiga movimentar outros recursos, ficará inviável para o Município cumprir as demandas existentes.

Logo, a Promotora disse, que caso o Município seja omissa diante da presente demanda, terá que tomar medidas mais drásticas ou até mesmo um bloqueio.

O douto procurador do Município diz que a licitação só pode iniciar com a iniciação do recurso, e nesse prazo de 90 (noventa) dias providenciará formas e tentativas para obter o recurso.

O Corpo de Bombeiros informou que periodicamente visita a escola Machado de Assis passando as devidas orientações diante das irregularidades, sobretudo referente a cozinha central.

Logo, o engenheiro disse que uma obra dessa complexidade a entrega é no prazo de 12 (doze) meses e que não é possível que seja elaborado com a presença dos alunos.

A Representante do Ministério Público diante todo o dialogado em audiência requer que:

1- Em até 01 de abril de 2025 apresentar esclarecimento sob a obtenção do recurso necessário para a licitação do Machado de Assis. ←

2 – No mesmo prazo deverá apresentar o plano para desocupação do prédio Machado de Assis para início da reforma, ou seja, a distribuição dos alunos dentro da rede municipal de educação.

3 - No mesmo prazo deverá apresentar o projeto de segurança contra incêndio e pânico da escola Machado de Assis, ressaltando que o último apresentado foi em 2014 e não foi aprovado. ←

4 – Até 01 de fevereiro de 2025 deverá ser esclarecido nos autos se a cozinha do Machado de Assis foi desativado ou não. ←

Em seguida, pelo MMº Juiz foi proferido o seguinte despacho: "Vistos, etc.

Defiro o pedido supra. Suspendo o feito. Findo o prazo vista ao Ministério Público, após retornem conclusos.

Nada mais. Eu, _____, Camilla Marjorrayne Magri Vilela, conciliadora, que digitei e subscrevi, sob a orientação e supervisão do Juiz da 3ª Vara Cível, Dr. Adilson da Silva da Conceição e do Juiz Coordenador do CEJUSC, Dr. Talvaro Possamai.

Lido este termo, as partes deram por cientes e acordes e anuíram de forma expressa ao conteúdo exarado.

342

Adilson da Silva da Conceição
Juiz de Direito

Ana Paula Lourenço de Paula.
Promotora de Justiça

Luiz David Lara Filho
Procurador do Município

Lazaro Dias de Freitas Júnior
Engenheiro

Lidiane Janones Faria.
Secretária da Educação e Cultura

Marden Willer Silva Barbosa
Corpo de Bombeiros

Clodomildo Borba Ramos
Corpo de Bombeiros

PROCESSOS ADMINISTRATIVOS Nº 23544/2024
Assunto: Fornecimento de merenda escolar

Ituiutaba, 06 de janeiro de 2025

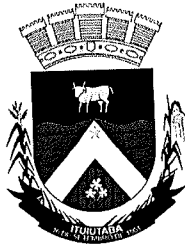
Considerando que a competência deste departamento se restringe em prestar informações relativas ao planejamento e execução orçamentária, e considerando que o valor da presente contratação é bem superior ao alocado na manutenção da merenda na LOA 2025.

Considerando que se trata de uma despesa de caráter continuado e essencial para a oferta de alimentação aos alunos da rede de ensino do município, e que se interrompida acarretará transtornos e prejuízos;

À Senhora Prefeita, de conformidade com seu poder discricionário, analise e delibere sobre a realocação de recursos orçamentários e financeiros de natureza ordinária para a complementação do valor da despesa, tendo como possibilidades a anulação de ações previstas ou a utilização de recursos oriundos da desvinculação da iluminação pública.


Denise Maria de Oliveira Silva Tannús
Dir. do Deptº Planejamento Orçamentário


Érika Fernanda Silva
Sec. Munic. de Finanças e Orçamento
(em substituição)



P R E F E I T U R A

ITUIUTABA
CORAGEM PARA FAZER DIFERENTE

PROCESSO: 26318/2024

Considerando a necessidade de regularização das condições atuais de oferta da merenda;

Considerando que o Programa Nacional de Alimentação Escolar, conforme preceitua a legislação vigente, tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos escolares, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais, entre outros, bem como colaborar com a aceitação da alimentação fornecida através do auxílio pedagógico dos educadores. Oferecendo alimentação balanceada produzida de forma responsável, a fim de contribuir para a melhoria das condições nutricionais e qualidade de vida;

Considerando que o município precisa de atender às especificações da Resolução FNDE nº 6/2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e Resolução FNDE nº 20/2020, bem como posteriores alterações. Oferecer uma alimentação variada, e segura, que respeite a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, visando contribuir para o crescimento e o desenvolvimento, sociabilização e melhoramento do rendimento escola;

Considerando que a presente contratação se faz necessária para a regularização das condições de produção, transporte e distribuição da merenda escolar, atividade essencial conduzida pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer da Prefeitura Municipal de Ituiutaba. Essa medida é fundamentada pela obrigatoriedade de cumprimento das normas estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que visam garantir a segurança alimentar e a qualidade nutricional dos estudantes da rede pública de ensino;

Considerando que a contratação tem por objetivo atender às demandas apresentadas pelo Ministério Público de Minas Gerais no âmbito do processo judicial n.º 0039195-11.2014.8.13.0342, garantindo o cumprimento das determinações legais e o alinhamento com as políticas públicas voltadas à educação e à saúde dos estudantes. O referido processo judicial versa sobre a reforma da Escola Municipal Machado de Assis, cuja situação atual apresenta graves dificuldades de adequação em função da existência de uma cozinha central de caráter industrial no local. Essa cozinha, responsável pela distribuição de merenda para todas as unidades de ensino, inviabiliza as adequações necessárias no prédio, incluindo o risco ocasionado pela sua localização, que se encontra abaixo da biblioteca de uso comum dos alunos;

Considerando os problemas identificados na produção da merenda escolar pela administração pública estão os riscos de interrupção de fornecimento e pelos desenfreios pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro dos contratos, muitas vezes solicitados de forma infundada. Atualmente, o município possui contrato de locação de mão de obra, tendo em vista que não possui mão de obra suficiente para a produção da merenda escolar, tampouco profissionais capacitados para o exercício da função;

245



P R E F E I T U R A

ITUIUTABA
CORAGEM PARA FAZER DIFERENTE

Considerando, que o município não possui todos os equipamentos e utensílios necessários para a regular produção e oferta da merenda escolar, o que agrava ainda mais as dificuldades operacionais e logísticas para o cumprimento das obrigações relacionadas ao fornecimento de alimentação aos alunos da rede pública;

Considerando que a administração municipal enfrenta diversos trâmites burocráticos relacionados às contratações necessárias para a produção da merenda escolar, tais como: fornecimento de gêneros alimentícios, incluindo aqueles oriundos da agricultura familiar; contratação para desinsetização e desratização da cozinha; limpeza de caixa d'água; aquisição de equipamentos e utensílios para produção; aquisição de equipamentos para regular transporte da merenda escolar visando garantir a segurança alimentar (caixas box); contratação de empresa para locação de mão de obra de cozinheiros; manutenção dos veículos que fazem o transporte; seguro dos veículos; abastecimento dos veículos; pagamento dos profissionais contratados para gestão da merenda escolar e suporte diversos; locação de imóvel para estocagem de insumos; contratação de empresa especializada para manutenção de eletrodomésticos; e aquisição de descartáveis para preparo e armazenamento de insumos;

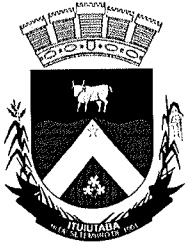
Considerando a relevância dessas contratações, a merenda escolar não conta atualmente com todo o suporte proveniente das mesmas, o que demonstra a necessidade urgente de execução e regularização desses processos para assegurar o adequado atendimento aos alunos da rede pública. Além disso, é imprescindível a realização periódica de análises laboratoriais das amostras da merenda escolar, conforme as normas de segurança alimentar estabelecidas pela Vigilância Sanitária, para garantir que os alimentos oferecidos aos estudantes estejam livres de contaminações e sejam seguros para consumo. Essas análises incluem testes microbiológicos e químicos, que devem ser executados regularmente em todas as unidades escolares;

Considerando a estrutura da cozinha central, que já apresenta falhas arquitetônicas e estruturais, não é adequada para abrigar uma cozinha de porte industrial. A localização da cozinha compromete a segurança e o funcionamento das atividades, principalmente devido à sua proximidade com a biblioteca e à inadequação do espaço para acomodar adequadamente os equipamentos necessários para a produção em larga escala. A falta de ventilação, condições de armazenamento e os riscos estruturais têm sido frequentemente apontados pela Vigilância Sanitária, que exige adequações urgentes para evitar riscos à saúde dos alunos e servidores;

Considerando que a Vigilância Sanitária também emitiu diversas requisições, apontando as adequações necessárias nas instalações da cozinha central, como melhorias na acessibilidade, segurança contra incêndios, piso inadequado e a adequação de espaços para armazenagem de alimentos. O não atendimento dessas solicitações pode acarretar em riscos de não conformidade com as normas sanitárias, o que coloca em risco a continuidade da oferta da merenda escolar;

Considerando que existe um iminente risco de interrupção no fornecimento da merenda

3416



P R E F E I T U R A

ITUIUTABA
CORAGEM PARA FAZER DIFERENTE

escolar, caso as medidas corretivas não sejam adotadas com urgência. Esse risco decorre de falhas estruturais e logísticas na produção, trans-porte e distribuição dos alimentos, bem como da falta de profissionais capacitados e equipamentos adequados. A interrupção da merenda teria impactos negativos diretos sobre a saúde e o bem-estar dos estudantes, prejudicando o desenvolvimento e a aprendizagem, uma vez que a alimentação escolar é um direito essencial para a garantia da educação de qualidade. Além disso, a falha na continuidade da merenda escolar resultaria no descumprimento das normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o que comprometeria a conformidade com as políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, além de violar os princípios do direito à educação, conforme preconizado pela legislação nacional. Esse descumprimento poderia resultar em sanções para o município, afetando ainda mais a capacidade administrativa e os recursos destinados à educação.

Por todo o exposto é necessário arcar com o projeto de reformulação do custeio da merenda escolar, com isso autorizo aportar um complemento com recursos do QSE até o limite da sua disponibilidade, e se ainda for necessário a utilização de mais recursos, autorizo que seja oriundo da desvinculação da iluminação pública a ser autorizado em processo próprio.

Remeto o Procedimento a Secretaria Municipal de Finanças e orçamento para conhecer e prosseguir.

Ituiutaba 06 de Janeiro de 2025


Leandra Guedes Ferreira
Prefeita de Ituiutaba

387

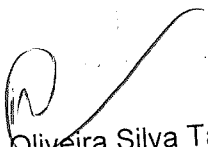
000343

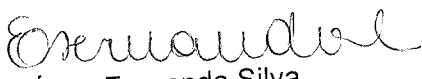
PROCESSOS ADMINISTRATIVOS Nº 23544/2024
Assunto: Fornecimento de merenda escolar

Ituiutaba, 06 de janeiro de 2025

Considerando o despacho da Senhora Prefeita, a qual autoriza a utilização do recurso do Qse até o limite da sua disponibilidade e se ainda for necessário, a utilização de recursos oriundos da desvinculação da iluminação pública, informamos há disponibilidade orçamentaria para acobertar a presente despesa.

A Controladoria para analisar e manifestar.


Denise Maria de Oliveira Silva Tannús
Dir. do Deptº Planejamento Orçamentário


Érika Fernanda Silva
Sec. Munic. de Finanças e Orçamento
(em substituição)

340



INTERESSADOS: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E LAZER

ASSUNTO: CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL – PROCESSO LICITATÓRIO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 23.544/2024

PARECER TÉCNICO Nº 002/2025– CONTROLE INTERNO

A CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO DE ITUIUTABA-MG – CGM, têm suas atribuições regulamentadas em legislação federal e municipal.

As rotinas de trabalho adotadas pelo Controle Interno cabe, primordialmente, exercer a fiscalização dos atos da administração, comprovando os princípios constitucionais tais como: legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, e quando detectadas possíveis irregularidades insanáveis dos atos e fatos nos procedimentos licitatórios, na execução orçamentária e financeira efetivamente realizadas, esta Controladoria encaminhará denúncia ao Ministério Público e comunicará os órgãos de Controle Externo sobre tais irregularidades.

Trata-se da análise do Processo Administrativo nº 23.544/2024, relativo a processo licitatório, na modalidade DISPENSA EMERGENCIAL, a ser realizado pela Prefeitura Municipal de Ituiutaba, tendo como requisitante a Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer que tem o seguinte objeto:

“Contratação de empresas para fornecimento de merenda escolar , com execução de serviços contínuos de fornecimento de alimentação, incluindo-se pré-preparo, preparo e distribuição da merenda com o fornecimento de gêneros alimentícios , exceto os fornecidos pela Administração, considerando aqueles adquiridos diretamente na agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou das organizações , e demais insumos necessários, logísticas, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender nas unidades escolares as rede municipal de ensino de Ituiutaba- MG.”

Em suma a Secretaria requisitante justifica a presente contratação é necessária, da urgência e a necessidade de regularização das condições de produção, transporte e distribuição da merenda escolar no município de Ituiutaba.

A atual estrutura da cozinha central, localizada na Escola Municipal Machado de Assis, apresenta grandes falhas arquitetônicas e estruturais, o que compete a segurança e adequação dos espaços para a produção das refeições.

nc



Informa ainda que, a Administração municipal enfrenta sérias dificuldades operacionais e logísticas para cumprir exigências do PNAE, além de estar sujeito as determinações do Ministério Público.

Após autuação do setor de licitações do pedido da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer e demais documentações, os autos foram encaminhados a esse Controle Interno para manifestação.

É o Relatório.

1. DA ANÁLISE:

Quanto à apresentação da documentação necessária a regular instrução processual, foi instaurado processo administrativo próprio para realização do feito, devidamente autuado, atendido o caput do art. 72 da Lei nº 14.133/2021, uma vez que, a Secretaria informou no Estudo Técnico Preliminar, que a melhor alternativa para a contratação seria a dispensa.

Para instruir os autos foram juntados, além de outros, os seguintes documentos:

- ✓ Documento de Formalização da Demanda e Autorização do Gestor da Pasta;
- ✓ Estudo Técnico Preliminar;
- ✓ Mapa de Risco;
- ✓ Termo de Referência;
- ✓ Requisição de Compras no sistema e planilha de preço médio;
- ✓ Orçamentos e pesquisa de preços públicos;
- ✓ Orçamentos locais;
- ✓ Documentos fiscais do licitante com o melhor preço;
- ✓ Estimativa de Impacto Orçamentário e Financeiro.
- ✓ Ata De Reunião com o Ministério Público, no dia 03/12/2024;
- ✓ Termo Assentamento, na data de 12/12/2024

Em análise da documentação acostada aos autos, constata-se o cumprimento das exigências previstas no art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021, senão vejamos.

Art. 75. É dispensável a licitação:



SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO
Elicitação nº 000.000.000/2021

VIII - nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para aquisição dos bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 1 (um) ano, contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade, vedadas a prorrogação dos respectivos contratos e a recontração de empresa já contratada com base no disposto neste inciso;

O processo foi remetido a esta Controladoria, para análise em observância ao art. 72 da Lei 14.133/2021. Convém salientar que este parecer técnico, tem o escopo de assistir à Administração no controle interno da legalidade dos atos administrativos praticados na fase interna da licitação.

O presente parecer restringe-se às especificidades do caso concreto apresentado durante os trâmites iniciais do processo licitatório. Quanto a conveniência e a oportunidade dos atos praticados no âmbito da Administração, igualmente, não convém analisar aspectos de natureza eminentemente técnico-administrativo, econômico e/ou discricionários, cuja avaliação não compete a esta Controladoria.

Cumprе consignar que, a finalidade advinda das contratações públicas impõe atos formais, os quais obrigam a manutenção das condições de habilitação dos licitantes durante todas as etapas do procedimento licitatório.

Trata-se de um pedido de dispensa para prestação de serviços, tais como descritos no Termo de Referência, o qual compreende o montante de R\$ 7.022.434,52 (sete milhões, vinte e dois mil, quatrocentos e trinta e quatro reais e cinquenta e dois centavos).

Conforme previsão do Artigo 75, inciso VIII, da Lei 14.133/2021 é dispensável a licitação nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares.

Para que a dispensa baseada nesse permissivo seja legítima, é necessária a cumulação dos seguintes requisitos:

- a. Ocorrência de situação de emergência ou calamidade pública;
- b. Necessidade de urgência no atendimento da situação;
- c. Existência de risco a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares;

N



d. Limitação da contratação emergencial à parcela necessária ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa.

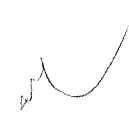
Por outro lado, deve ser observado o posicionamento, a Advocacia Geral da União expediu a Orientação Normativa nº 11, de 1º de abril de 2009, nos seguintes termos:

“A CONTRATAÇÃO DIRETA COM FUNDAMENTO NO INC. IV DO ART. 24 DA LEI Nº 8.666, DE 1993, EXIGE QUE, CONCOMITANTEMENTE, SEJA APURADO SE A SITUAÇÃO EMERGENCIAL FOI GERADA POR FALTA DE PLANEJAMENTO, DESÍDIA OU MÁ GESTÃO, HIPÓTESE QUE, QUEM LHE DEU CAUSA SERÁ RESPONSABILIZADO NA FORMA DA LEI.”

A eventual desídia do administrador público, seja ela a título de dolo ou culpa, que enseje na frustração das licitações pretéritas e na anulação de outra, não desnatura, *per si*, o caráter emergencial da demanda que culminou na contratação, de acordo com entendimento adotado pelo TCU:

“Assim, de acordo com o novo entendimento desta Corte, a contratação direta também seria possível quando a situação de emergência decorresse da falta de planejamento, da desídia administrativa ou da má gestão dos recursos públicos, pois, a inércia do servidor, culposa ou dolosa, não pode vir em prejuízo de interesse público maior a ser tutelado pela Administração” (TCU, Acórdão n. 2.369/2009, Plenário, Rel. Min. Benjamin Zymler, Sessão de 07.10.2009).”

De acordo com a justificativa observamos que a Administração não teve outra alternativa a não ser realizar a contratação com essa modalidade, no entanto sugerimos que, o Ordenador de Despesa se atente, para que seja evitado contratações nessa modalidade uma vez que, apesar de ser uma ferramenta importante para a gestão pública em situações críticas, a contratação emergencial deve ser tratada com cautela. Sua utilização excessiva pode levar a problemas de legalidade, transparência.



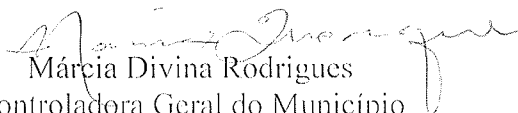


000348

No caso em tela, por se tratar de serviços essenciais em que não pode haver a interrupção, por violar garantia prevista na Constituição Federal, esta Controladoria opina pelo DEFERIMENTO do pedido e ressalta que as informações prestadas neste PA, bem como os motivos que levaram a essa modalidade de contratação é de inteira responsabilidade do Ordenador de Despesas.

Diante o exposto, encaminhem-se os autos à Procuradoria Adjunta Contencioso Tributário, para emitir Parecer Jurídico, considerando a modalidade da contratação.

Ituiutaba- MG, 06 de janeiro de 2025


Márcia Divina Rodrigues
Controladora Geral do Município

**PROCURADORIA ADJUNTA DO CONTENCIOSO
TRIBUTÁRIO, FISCAL E LICITAÇÕES**

PARECER JURÍDICO Nº 001/2025

DISPENSA EM RAZÃO DE EMERGÊNCIA/CALAMIDADE PÚBLICA

I. Preâmbulo

Parecer nº: 001 / 2025
Interessado: Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer
Processo nº: 23544/2024
Objeto: Contratação de empresa para fornecimento de merenda escolar, com execução de serviços contínuos de fornecimento de alimentação, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios.

II. Ementa

EXAME DA POSSIBILIDADE LEGAL DE CONTRATAÇÃO DIRETA. DISPENSA DE LICITAÇÃO COM FUNDAMENTO NO ARTIGO 75, INCISO VIII, DA LEI Nº 14.133/2021. CONTROLE PREVENTIVO DA LEGALIDADE, ARTIGO 53, §1º, INCISO I E II C/C 72, INCISO III, DA LEI Nº 14.133/2021.

III. Relatório

Trata-se de pedido de parecer jurídico acerca da legalidade da a Contratação de empresa para fornecimento de merenda escolar, com execução de serviços contínuos de fornecimento de alimentação, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios, exceto os fornecidos pela administração, considerando aqueles adquiridos diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e

Handwritten signature

**PROCURADORIA ADJUNTA DO CONTENCIOSO
TRIBUTÁRIO, FISCAL E LICITAÇÕES**

conservação das áreas abrangidas, para atender ao PNAE nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba/MG, conforme especificações constantes nos anexos que acompanham este Termo de Referência, identificados no Termo de Referência (fls.29 a 99), por meio de dispensa de licitação, nos termos do Art 53, §1º e Art. 72, III, da Lei nº 14.133/2021.

Nesse sentido, a presente análise tem a finalidade de verificar a conformidade do procedimento com as disposições fixadas na nova Lei de licitações, em especial no que tange a possibilidade legal de contratação direta de bens e serviços em razão de emergência ou calamidade pública, tendo por fundamento o artigo 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021.

Cumpra esclarecer que, a presente manifestação limitar-se-á à dúvida estritamente jurídica “in abstracto” ora proposta e aos aspectos jurídicos da matéria, abstendo-se quanto aos aspectos técnicos, administrativos, econômico-financeiros e quanto a outras questões não ventiladas ou que exijam o exercício de conveniência e discricionariedade da Administração.

Por essa razão, a emissão deste parecer não significa endosso ao mérito administrativo, tendo em vista que é relativo à área jurídica, não adentrando à competência técnica da Administração. Outrossim, presumem-se verdadeiras as declarações emitidas pelos servidores e autoridades que instruem o presente, sendo estes exclusivamente responsáveis por elas.

Vale destacar a recomendação da Consultoria Geral da União, por meio das Boas Práticas Consultivas – BCP nº 07, qual seja:

“O Órgão Consultivo não deve emitir manifestações conclusivas sobre temas não jurídicos, tais como os técnicos, administrativos ou de conveniência ou oportunidade, sem prejuízo da possibilidade de emitir opinião ou fazer recomendações sobre tais questões, apontando tratar-se de juízo discricionário, se aplicável. Ademais, caso adentre em questão jurídica que possa ter reflexo significativo em aspecto técnico deve apontar e esclarecer qual a situação jurídica existente que autoriza sua manifestação naquele ponto.

Devidamente instruído, o processo fora remetido a Assessoria Jurídica, para emissão de parecer acerca da legalidade do procedimento, objetivando a contratação direta de empresa para a prestação de serviços ora solicitados.

MA

**PROCURADORIA ADJUNTA DO CONTENCIOSO
TRIBUTÁRIO, FISCAL E LICITAÇÕES**

IV. Fundamentação (regra jurídica e adequação ao caso)

1) Adequação legal – situação de fato que autoriza a dispensa:

Trata-se de um pedido de dispensa para prestação de serviços, tais como descritos no Termo de Referência, o qual compreende o montante de R\$ 7.022.434,52 (sete milhões, vinte e dois mil, quatrocentos e trinta e quatro reais e cinquenta e dois centavos).

Conforme previsão do Artigo 75, inciso VIII, da Lei 14.133/2021 é dispensável a licitação nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares.

Para que a dispensa baseada nesse permissivo seja legítima, é necessária a cumulação dos seguintes requisitos:

- a. Ocorrência de situação de emergência ou calamidade pública;
- b. Necessidade de urgência no atendimento da situação;
- c. Existência de risco a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares;
- d. Limitação da contratação emergencial à parcela necessária ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa.

Sobre esse requisito, entende-se que a dispensa só se legitima na parcela necessária para afastar o dano, devendo a solução definitiva ser contratada via licitação. É o entendimento do TCU:

A contratação direta emergencial, fundamentada no art. 24, inciso IV, da Lei 8.666/1993, deve se restringir somente à parcela mínima necessária para afastar a concretização do dano ou a perda dos serviços executados, devendo a solução definitiva, conforme o caso,

[Handwritten signature]

PROCURADORIA ADJUNTA DO CONTENCIOSO
TRIBUTÁRIO, FISCAL E LICITAÇÕES

ser objeto de licitação formal (Acórdão 6439/2015-TCU-Primeira

Câmara, de relatoria do Ministro-Substituto Augusto Sherman).

e. Contratação de parcelas de obras e serviços que podem ser concluídas no prazo máximo de 1 (um) ano, vedada a prorrogação dos contratos.

Conforme justificativa “2.3 *A presente contratação se faz necessária para a regularização das condições de produção, transporte e distribuição da merenda escolar, atividade essencial conduzida pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer da Prefeitura Municipal de Ituiutaba. Essa medida é fundamentada pela obrigatoriedade de cumprimento das normas estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que visam garantir a segurança alimentar e a qualidade nutricional dos estudantes da rede pública de ensino. Além disso, a contratação tem por objetivo atender às demandas apresentadas pelo Ministério Público de Minas Gerais no âmbito do processo judicial n.º 0039195-11.2014.8.13.0342, garantindo o cumprimento das determinações legais e o alinhamento com as políticas públicas voltadas à educação e à saúde dos estudantes. O referido processo judicial versa sobre a reforma da Escola Municipal Machado de Assis, cuja situação atual apresenta graves dificuldades de adequação em função da existência de uma cozinha central de caráter industrial no local. Essa cozinha, responsável pela distribuição de merenda para todas as unidades de ensino, inviabiliza as adequações necessárias no prédio, incluindo o risco ocasionado pela sua localização, que se encontra abaixo da biblioteca de uso comum dos alunos.*

2.4 *Entre os problemas identificados na produção da merenda escolar pela administração pública estão os riscos de interrupção causados pelas abruptas interrupções de fornecimento e pelos desenfreados pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro dos contratos, muitas vezes solicitados de forma infundada. Atualmente, o município possui contrato de locação de mão de obra, tendo em vista que não possui mão de obra suficiente para a produção da merenda escolar, tampouco profissionais capacitados para o exercício da função.*

2.5 *Ademais, o município não possui todos os equipamentos e utensílios necessários para a regular produção e oferta da merenda escolar, o que agrava ainda mais as dificuldades operacionais e logísticas para o cumprimento das obrigações relacionadas ao fornecimento de alimentação aos alunos da rede pública.*

2.6 *A administração municipal enfrenta diversos trâmites burocráticos relacionados às contratações necessárias para a produção da merenda escolar, tais como: fornecimento de gêneros alimentícios, incluindo aqueles oriundos da agricultura familiar; contratação para desinsetização e desratização da cozinha; limpeza de caixa d'água; aquisição de equipamentos e utensílios para produção; aquisição de equipamentos para*

regular transporte da merenda escolar visando garantir a segurança alimentar (caixas box); contratação de empresa para locação de mão de obra de cozinheiros; manutenção dos veículos que fazem o transporte; seguro dos veículos; abastecimento dos veículos; pagamento dos profissionais contratados para gestão da merenda escolar e suporte diversos; locação de imóvel para estocagem de insumos; contratação de empresa especializada para manutenção de eletrodomésticos; e aquisição de descartáveis para preparo e armazenamento de insumos.

2.7 Apesar da relevância dessas contratações, a merenda escolar não conta atualmente com todo o suporte proveniente das mesmas, o que demonstra a necessidade urgente de execução e regularização desses processos para assegurar o adequado atendimento aos alunos da rede pública. Além disso, é imprescindível a realização periódica de análises laboratoriais das amostras da merenda escolar, conforme as normas de segurança alimentar estabelecidas pela Vigilância Sanitária, para garantir que os alimentos oferecidos aos estudantes estejam livres de contaminações e sejam seguros para consumo. Essas análises incluem testes microbiológicos e químicos, que devem ser executados regularmente em todas as unidades escolares.

2.8 A estrutura da cozinha central, que já apresenta falhas arquitetônicas e estruturais, não é adequada para abrigar uma cozinha de porte industrial. A localização da cozinha compromete a segurança e o funcionamento das atividades, principalmente devido à sua proximidade com a biblioteca e à inadequação do espaço para acomodar adequadamente os equipamentos necessários para a produção em larga escala. A falta de ventilação, condições de armazenamento e os riscos estruturais têm sido frequentemente apontados pela Vigilância Sanitária, que exige adequações urgentes para evitar riscos à saúde dos alunos e servidores.

2.9 A Vigilância Sanitária também emitiu diversas requisições, apontando as adequações necessárias nas instalações da cozinha central, como melhorias na acessibilidade, segurança contra incêndios, piso inadequado e a adequação de espaços para armazenagem de alimentos. O não atendimento dessas solicitações pode acarretar em riscos de não conformidade com as normas sanitárias, o que coloca em risco a continuidade da oferta da merenda escolar.

2.10 Existe um iminente risco de interrupção no fornecimento da merenda escolar, caso as medidas corretivas não sejam adotadas com urgência. Esse risco decorre de falhas estruturais e logísticas na produção, transporte e distribuição dos alimentos, bem como da falta de profissionais capacitados e equipamentos adequados. A interrupção da merenda teria impactos negativos diretos sobre a saúde e o bem-estar dos estudantes, prejudicando o desenvolvimento e a aprendizagem, uma vez que a alimentação escolar é um direito essencial para a garantia da educação de qualidade. Além disso, a falha na continuidade da merenda escolar resultaria no descumprimento das normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o que comprometeria a conformidade com as políticas públicas de segurança alimentar e nutricional,

Mdx

**PROCURADORIA ADJUNTA DO CONTENCIOSO
TRIBUTÁRIO, FISCAL E LICITAÇÕES**

além de violar os princípios do direito à educação, conforme preconizado pela legislação nacional. Esse descumprimento poderia resultar em sanções para o município, afetando ainda mais a capacidade administrativa e os recursos destinados à educação”.

Com efeito, conforme previsto na norma retrocitada, os critérios se aplicam no caso em tela, de modo que a situação descrita e comprovada se adequa ao permissivo legal.

2) Cumprimento dos requisitos do Art. 72:

A contratação direta, seja por dispensa ou inexigibilidade, requer a elaboração de um processo formal, que deve ser instruído pelos documentos elencados no Art. 72 da Lei 14.133/2021. Assim, cumpre a essa assessoria o dever de, no exercício do controle prévio de legalidade, aferir a observância dos requisitos do processo de contratação direta.

- a) documento de formalização de demanda e, se for o caso, estudo técnico preliminar, análise de riscos, termo de referência, projeto básico ou projeto executivo;

No compulsar dos autos, verifica-se o cumprimento deste requisito através do documento emitido pela autoridade : DFD (fls.02 a 04), ETP (fls.05 a 21), TR (fls.29 a 99), mapa de riscos (fls.22 a 25) .

- b) estimativa de despesa, que deverá ser calculada na forma estabelecida no art. 23 desta Lei;

A possibilidade de contratação direta não exime o administrador da busca pela proposta mais vantajosa, com valores compatíveis com os praticados no mercado, assim, todas as regras pertinentes à formação de preços devem ser obedecidas em todas as licitações.

O Art. 23 da Lei 14.133/2021 é o que trata da formação de preços e dos instrumentos a serem utilizados pela administração para chegar ao valor de mercado e, de maneira expressa, é de observância obrigatória nas contratações diretas.

No processo licitatório para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, conforme regulamento, o valor estimado será definido com base no melhor preço aferido

M.A.

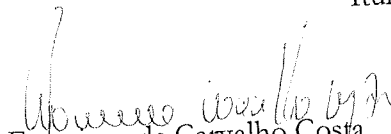
PROCURADORIA ADJUNTA DO CONTENCIOSO
TRIBUTÁRIO, FISCAL E LICITAÇÕES

No compulsar dos autos, verifica-se o cumprimento deste requisito através do documento emitido pela autoridade encontrado nas folhas 04 .

V - Dispositivo (conclusão):

Em face do exposto, nos limites da análise jurídica e excluídos os aspectos técnicos e o juízo de oportunidade e conveniência do ajuste, opina-se pela possibilidade jurídica do prosseguimento do presente processo.

Ituiutaba, 06 de janeiro de 2025.


Franciene de Carvalho Costa
Procuradora Adjunta
OAB/MG 206.341



000357/A

RESULTADO DE DISPENSA

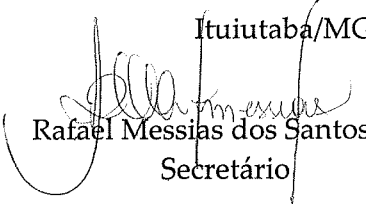
A Comissão de Contratação, designada através da Portaria nº 609/2024, de 05 de novembro de 2024, com base na Lei Federal 14.133/21 e legislação complementar, torna público resultado do Processo de Dispensa de Licitação.

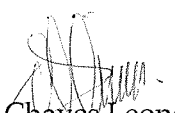
MODALIDADE: PROCESSO DE DISPENSA Nº 001/2025

OBJETO: Contratação de empresa para fornecimento de merenda escolar com execução de serviços de fornecimento de alimentação, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com fornecimentos dos gêneros alimentícios, exceto os fornecidos pela administração considerando aqueles adquiridos da agricultura familiar, e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao PNAE nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba/MG.

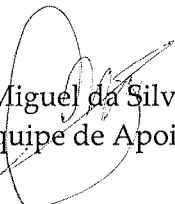
FORNECEDOR: Plena Alimentação e Facilities Ltda.
CNPJ Nº: 19.092.349/0001-29
VALOR TOTAL: R\$ 7.022.434,52 (sete milhões vinte e dois mil quatrocentos e trinta e quatro reais e cinquenta e dois centavos)
DOTAÇÃO: 01.07 12.306.0012.2.564-3.3.90.30-1.500.000.0000 – 1.550.000.0000 12.306.0012.2.565-3.3.90.30-1.500.000.0000 12.306.0012.2.566-3.3.90.30-1.500.000.0000 – 1.550.000.0000
FUNDAMENTAÇÃO: Artigo 72 c/c 75, Inciso VIII, da Lei Federal 14.133/21


Renato Santos Oliveira
Agente de Contratação

Ituiutaba/MG, 06 de janeiro de 2025

Rafael Messias dos Santos
Secretário


Samuel Chaves Leonel de Lima
Equipe de Apoio


Divanice Domingos Batalha
Equipe de Apoio


Diogo Miguel da Silva Carmo
Equipe de Apoio


Guilherme Rodrigues da Silva
Equipe de Apoio



ATO DE AUTORIZAÇÃO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23544/2024 – DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2025

CONSIDERANDO que os elementos contidos no presente processo de DISPENSA de licitação, que foi devidamente justificado, tanto pela razão da escolha do fornecedor, quanto pela justificativa dos preços, vez que a empresa apresentou o menor preço global;

CONSIDERANDO que o processo foi instruído com os documentos e requisitos que comprovam que o contratado possui habilitação e qualificação mínima para celebrar o contrato, conforme preconizado no art. 72 da Lei nº 14.133/2021;

CONSIDERANDO que o PARECER da Comissão de Contratação que prevê que a DISPENSA DE LICITAÇÃO está em conformidade ao disposto no artigo 72 c/c 75, inciso VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021;

No uso de suas atribuições que me foram conferidas, em especial ao disposto no artigo 72, VIII da Lei Federal nº 14.133/2021, AUTORIZO A DISPENSA DE LICITAÇÃO 001/2025, nos termos descritos abaixo:

Objeto a ser contratado: Contratação de empresa para fornecimento de merenda escolar com execução de serviços de fornecimento de alimentação, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com fornecimentos dos gêneros alimentícios, exceto os fornecidos pela administração considerando aqueles adquiridos da agricultura familiar, e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao PNAE nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba/MG.

Contratado: Plena Alimentação e Facilities Ltda.

CNPJ: 19.092.349/0001-29

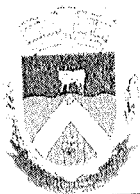
Valor Total: R\$ 7.022.434,52 (sete milhões, vinte e dois mil, quatrocentos e trinta e quatro reais e cinquenta e dois centavos)

Fundamento Legal: Artigo 75, inciso VIII da Lei Federal 14.133/2021.

Determino, ainda, que seja dada a devida publicidade legal, em atendimento ao preceito do artigo 72, parágrafo único da Lei Federal nº 14.133/2021, para que fique à disposição do público em sítio eletrônico oficial.

Ituiutaba/MG, 06 de janeiro de 2025.


LEANDRA GUEDES FERREIRA
Prefeita Municipal



PREFEITURA DE ITUIUTABA
Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos
DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS
Av. 17, 1084 – Centro – CEP: 38.300-132 – Ituiutaba-MG
Fone: (034)3271-8182; 3271-8183 – e-mail: licitacao@ituiutaba.mg.gov.br
www.ituiutaba.mg.gov.br

000358

PREFEITURA DE ITUIUTABA
Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos
DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Em 21 de janeiro 2025

Prezados Senhores:

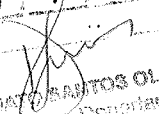
Favor proceder à publicação do Aviso/Resultado de Licitação referente ao Processo Licitatório em epígrafe nos seguintes jornais uma única vez:

DIARIO OFICIAL DO MUNICÍPIO

Site

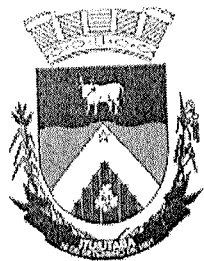
Atenciosamente,


Ricardo Silva Ribeiro
Seção de Licitação

CERTIFICADO que este edital foi
fixado em local público no
pólo municipal no período de
21/01/2025 a 31/01/2025
Em 21/01/2025

RENATO SANTOS OLIVEIRA
Diretor do Departamento

Recebi 1º Via em
21/janeiro/2025

PREFEITURA DE ITUIUTABA – COMUNICA que se encontra disponível no Setor de Licitações da Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos e no site <https://www.ituiutaba.mg.gov.br/licitacoes> os seguintes procedimentos de acordo com a Lei 14.133/2021. **AVISOS DE LICITAÇÃO – CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025**
- Objeto: Execução de Serviços de Infraestrutura (Pavimentação, Calçada e Iluminação) no estacionamento do Estádio Municipal e recapeamento asfáltico da Av. Professor José Vieira De Mendonça entre Avenida Napoleão Faissol e Rua João Martins de Andrade (Frente para o Estádio Municipal)", Recursos: Próprios/Contrato de Repasse: 945346/2023, Data: 07/fevereiro/2025. Horário: 09h00min (nove horas). - **CREDENCIAMENTO Nº 001/2025**, Objeto: Contratação de laboratórios de próteses dentárias afim de atender a Assistência Odontológica da Secretaria Municipal de Saúde de Ituiutaba-MG, Recursos: SUS, PRAZO DO CREDENCIAMENTO: a partir de 27/janeiro/2025, DATA DA PRIMEIRA CHAMADA: 04/fevereiro/2025, Horário: 09h00min (nove horas). - **RESULTADO DE LICITAÇÃO – DISPENSA Nº 001/2025**, Objeto: Contratação de empresa para fornecimento de merenda escolar com execução de serviços de fornecimento de alimentação, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com fornecimentos dos gêneros alimentícios, exceto os fornecidos pela administração considerando aqueles adquiridos da agricultura familiar, e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao PNAE nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba/MG. Recursos: Próprio/Vinculado, Empresa Vencedora: Plena Alimentação e Facilities Ltda, CNPJ: 19.092.349/0001-29, Valor Total: R\$ 7.022.434,52. INFORMAÇÕES: e-mail: licitacao@ituiutaba.mg.gov.br e Tel: (34)3271-8183/3271-8182. Ituiutaba – MG em 21 de janeiro de 2025 – Renato Santos Oliveira – Diretor do Departamento de Suprimentos.

**Poder Executivo****Aviso de Licitação**

PREFEITURA DE ITUIUTABA - COMUNICA que se encontra disponível no Setor de Licitações da Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos e no site <https://www.ituiutaba.mg.gov.br/licitacoes> os seguintes procedimentos de acordo com a Lei 14.133/2021. **AVISOS DE LICITAÇÃO - CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025 -**
Objeto: Execução de Serviços de Infraestrutura (Pavimentação, Calçada e Iluminação) no estacionamento do Estádio Municipal e recapeamento asfáltico da Av. Professor José Vieira De Mendonça entre Avenida Napoleão Faissol e Rua João Martins de Andrade (Frente para o Estádio Municipal)", **Recursos:** Próprios/Contrato de Repasse: 945346/2023, **Data:** 07/fevereiro/2025. **Horário:** 09h00min (nove horas). - **CRENCIAMENTO Nº 001/2025, Objeto:** Contratação de laboratórios de próteses dentárias afim de atender a Assistência Odontológica da Secretaria Municipal de Saúde de Ituiutaba-MG, **Recursos:** SUS, **PRAZO DO CRENCIAMENTO:** a partir de 27/janeiro/2025, **DATA DA PRIMEIRA CHAMADA:** 04/fevereiro/2025, **Horário:** 09h00min (nove horas). - **RESULTADO DE LICITAÇÃO - DISPENSA Nº 1/2025, Objeto:** Contratação de empresa para fornecimento de merenda escolar com execução de serviços de fornecimento de alimentação, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com fornecimentos dos gêneros alimentícios, exceto os fornecidos pela administração considerando aqueles adquiridos da agricultura familiar, e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao PNAE nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba/MG. **Recursos:** Próprio/Vinculado, **Empresa Vencedora:** Plena Alimentação e Facilities Ltda, **CNPJ:** 19.092.349/0001-29, **Valor Total:** R\$ 7.022.434,52. **INFORMAÇÕES:** e-mail: licitacao@ituiutaba.mg.gov.br e Tel: (34)3271-8183/3271-8182. Ituiutaba - MG em 21 de janeiro de 2025 - Renato Santos Oliveira - Diretor do Departamento de Suprimentos.



000360

[Página Inicial](#) / [Transparência](#) / [Licitações](#) / 2025 / Dispensa Nº 001/2025

LICITAÇÃO

Dispensa Processo 23544/2024

Nº do 23544/2024

Processo

Tipo Dispensa

Licitação

Situação Concluídas

Data de Criação 20/01/2025

Data da Realização 20/01/2025

Hora da Realização 16:00

Ementa Contratação de empresa para fornecimento de merenda escolar com execução de serviços de fornecimento de alimentação, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com fornecimentos dos gêneros alimentícios, exceto os fornecidos pela administração considerando aqueles adquiridos da agricultura familiar, e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao PNAE nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba/MG.

Arquivo Edital

DOCUMENTOS RELACIONADOS

Ato de Autorização

20/01/2025

Termo de Referência

20/01/2025

[Retornar](#)

Endereço

Praça Cônego Ângelo, S/Nº - Centro - Ituiutaba/MG

Telefone



000351

PREFEITURA DE ITUIUTABA
Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos
DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Em 21 de janeiro de 2025

Prezados Senhores:

Favor proceder à publicação do Aviso/Resultado de Licitação referente ao Processo Licitatório em epígrafe nos seguintes jornais uma única vez:

DIARIO OFICIAL DA UNIAO
DIARIO OFICIAL DE MINA GERAIS
JORNAL O TEMPO

Atenciosamente

Ricardo Silva Ribeiro
Seção de Licitação

Recebi 1º Via em
21/janeiro/2025

PREFEITURA DE ITUIUTABA – COMUNICA que se encontra disponível no Setor de Licitações da Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos e no site <https://www.ituiutaba.mg.gov.br/licitacoes> os seguintes procedimentos de acordo com a Lei 14.133/2021. **AVISOS DE LICITAÇÃO – CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025** - Objeto: Execução de Serviços de Infraestrutura (Pavimentação, Calçada e Iluminação) no estacionamento do Estádio Municipal e recapeamento asfáltico da Av. Professor José Vieira De Mendonça entre Avenida Napoleão Faissol e Rua João Martins de Andrade (Frente para o Estádio Municipal)", **Recursos:** Próprios/Contrato de Repasse: 945346/2023, **Data:** 07/fevereiro/2025. **Horário:** 09h00min (nove horas). - **CREDENCIAMENTO Nº 001/2025**, Objeto: Contratação de laboratórios de próteses dentárias afim de atender a Assistência Odontológica da Secretaria Municipal de Saúde de Ituiutaba-MG, **Recursos:** SUS, **PRAZO DO CREDENCIAMENTO:** a partir de 27/janeiro/2025, **DATA DA PRIMEIRA CHAMADA:** 04/fevereiro/2025, **Horário:** 09h00min (nove horas). - **RESULTADO DE LICITAÇÃO – DISPENSA Nº 001/2025**, Objeto: Contratação de empresa para fornecimento de merenda escolar com execução de serviços de fornecimento de alimentação, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com fornecimentos dos gêneros alimentícios, exceto os fornecidos pela administração considerando aqueles adquiridos da agricultura familiar, e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao PNAE nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba/MG. **Recursos:** Próprio/Vinculado, **Empresa Vencedora:** Plena Alimentação e Facilities Ltda, CNPJ: 19.092.349/0001-29, Valor Total: R\$ 7.022.434,52. **INFORMAÇÕES:** e-mail: licitacao@ituiutaba.mg.gov.br e Tel: (34)3271-8183/3271-8182. Ituiutaba – MG em 21 de janeiro de 2025 – Renato Santos Oliveira – Diretor do Departamento de Suprimentos.

Manga

Prefeitura Municipal

AVISO DE LICITAÇÃO - CREDENCIAMENTO
02/2025 - PROCESSO 08/2025

[illegible]

PRECÃO ELETRÔNICO Nº 003/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2025
O Município de Mangão-MG, torna público que realizará licitação na modalidade Pregão Eletrônico – Sistema Registro de Preços, do tipo Menor Preço, nos termos da Lei 14.133/21 para aquisição de material de consumo, a saber:

o Município de MANGA-MG", no dia

estímulo epistêmico, tanto a sociedade de infraestrutura e serviços de planejamento público, quanto a sociedade de infraestrutura e serviços públicos de MANGA-MG, no dia 04/02/2025, às 14h00h. O edital completo e maiores informações poderão ser obtidos na sede da Prefeitura Municipal de Manga, Praça Coronel Benedito, 1477 - Centro - CEP 35.460-000 - Manga (MG). Informações: (31)3645-2112. E-mail: epimanga@vivo.com.br, www.mangamg.mg

Guilherme Santiva - Prefeito Municipal

[illegible]

redimensionamento para eventual e futuro crescimento
das atividades em funcionamento de modo de obra para o

[illegible]

fundamental de Manga. Objeto: Credenciamento
introdução de empresas especializadas em fornecimento
em execução potencializada de serviços de ajuda.

[illegible]

atuação, a elaboração de projetos de arquitetura, a elaboração de projetos de engenharia, a elaboração de projetos de planejamento urbano e a elaboração de projetos de planejamento regional. Credenciados: Fernandes Antonio De
nº 16.145.191-0001-24 e Pedro Henrique Ro
nº 16.145.191-0001-22. União RS: Com base na tabe
nº 16.145.191-0001-24. Vigência: 21.01.2025 a 15.01.2026.

[illegible]

CEP 39.460-000 - Maripá (MG) - Informações: Cui-
sineplanning@yahoo.com.br, www.maripa.mg.gov.br,
com.br. Maripá MG, 21 de janeiro de 2025. Assin-

Maria da Fé

Prefeitura Municipal

PROFESSOR DE HISTÓRIA Nº01/2025.
A Prefeitura Municipal de Marizópolis, através do Edital nº 001/2025, publicado no Diário Oficial do Município em 09/01/2025, Pregão Eletrônico Nº001/2025, Originária Associação de Candidatos e Provedores para o cargo de S/OBRO, HOSIED SELLO, GERVASIO E FRANK CARVALHO JUNIOR, ambos com 8,90 pontos, inscritos nos Cadastros Municipais, após o dia 01/02/2025 as 14 horas O edital encontra-se disponível no site municipal por meio do link: www.marizopolis.sp.gov.br, e-mail: municipal@marizopolis.sp.gov.br.

Lances - Pregatório Municipal e Agenda das contratações.

24 em 22/03/2025

Maria da F

Maria da Fé

Prefeitura Municipal

PROFESSOR DE TATAGUARA Nº11/2025.
A Prefeitura Municipal De Maria Da Fé MG - Torna público
Licitação de Processo Licitatório nº011/2025 Pregão Eletrônico
Nº001/2025 Objeto: Aquisição de Cateteres e acessório para uso
Com um S.500, Hecel Self, Caxoela e Flambo com uma, por a
compra de 10mls de Venculos de uso de Sociedades Municipais, para
até 01/02/2025 as 14 horas, O edital encontra-se anexo no site
e-mail: maria.fg@mg.gov.br, Maria da Fé MG, 25-01-2025, Celso
Lopes, Prefeito Municipal e Agente de Contratação.

24m 22 0030

Mário Campos

Prefeitura Municipal

RENDIÇÕES

Prefeitura Municipi

Prefeitura Municipal **PROFESSOR DE TEATRO Nº 1.208.** A Prefeitura Municipal de Maricá, RJ, faz saber que, nos autos do Edital nº 001/2025, publicado no Diário Oficial do Município de Maricá em 09/01/2025, Objeto: Abertura de Concurso Público para contratação de 01 (uma) vaga de Professor de Teatro contratado, para o cargo de 5 (cinco) vagas de todas as Secretarias Municipais, sob o nº 012/2025 com 11 (onze) vagas em aberto, o Edital encontra-se em fase de validação no site: marica.rj.gov.br, para o endereço: Rua do Comércio, nº 100, Centro, Maricá, RJ, CEP: 22.041-000. E-mail: compras@marica.rj.gov.br. Atenciosamente, **Luiz Carlos de Fátima** – Assessor de Contratações. 22/01/2025



"Eles precisam de nós muito mais que nós deles. Não precisamos deles."
Donald Trump
 PRESIDENTE DOS EUA
 Sobre relação com Brasil e América Latina

"Queremos uma relação onde a diplomacia seja a coisa mais importante."
Luiz Inácio Lula da Silva
 PRESIDENTE DO BRASIL
 Sobre a posse de Donald Trump

000363

Denise Motta

Jornalista de Belo Horizonte, que vive desde 2015 em Brasília

Lições de harmonia e desapego com o povo Shanenawa, na Amazônia

Sete dias em Shaneyhu

“Shavá shavá”, diz saudação do povo indígena Shanenawa, em celebração à felicidade e à harmonia. Em tempos de cancelamentos virais e conhecimentos artificiais, expande-se a busca por experiências de transformação na construção da paz, da prosperidade física e do equilíbrio mental.

Em contraponto à caótica vida na cidade, o desejo de conhecer a floresta amazônica transformou-se em oportunidade de uma jornada de sete dias (e sete noites) na aldeia Shaneyhu, do povo Shanenawa, na cidade de Feijó (AC), conhecida como “Terra do Açaí”, no extremo oeste do Brasil. Lá, o tempo flui em um ritmo diferente, guiado pelos ritmos da natureza, e as relações humanas são marcadas pela autenticidade e pela cooperação.

Luíza-se nos passos do primeiro desapego para chegar à terra do chamado “Povo do Passaro Azul”, livre de energia elétrica – e de nossas neuro-

ses das metrópoles – e onde cerca de 13 famílias vivem e convivem em constante simetria com a natureza exuberante.

Atuosamente acolhidas pela família Shaneyhu, após breve navegação pelo rio Envira, eu e minha irmã de sonhos ancestrais, Lorina, adentramos a mata escalando terra não tão firme e vislumbramos uma intensidade verde, somada à sinfonia de inúmeros seres. Respiramos fundo e choramos.

Sob a chuva constante, a floresta se transforma em um labirinto escorregadio. Com os pés descalços, seguimos os passos dos Shanenawa, sentindo a terra úmida. A cada passo, nos conectamos mais profundamente com a natureza.

Assurpases podem vir de um minúsculo inseto com bumbum vermelho, de tão vibrante cor que parece ter sido pintado de canetinha. Aliás, algumas plantas e borboletas têm tons

neon semelhantes aos de marca-texto. Sem exagero.

Com pés descalços e corações abertos, fomos recepcionados por

A sabedoria do pajé, ancião de 90 anos, é a de que o conhecimento é constante e há infinitos ensinamentos fabulosos vindos das crianças

duas dezenas de crianças, de 1 a 12 anos, nossas guardiãs nos dias posteriores. Nos guiaram para mergulhos em cachoeira, aqde, banhos de argila, experiências de artesanatos e pinturas corporais. Quem ensinou vocês

a nadar? “Agente já vem nadando”, explica um deles, na sabedoria de seus 8 anos.

Já a sabedoria do pajé, ancião de 90 anos, é a de que o conhecimento é constante e há infinitos ensinamentos fabulosos vindos das crianças.

Em um riacho, prontinho para ser superado por um delatado tronco de árvore – missão aparentemente simples, mas, na prática, suficientemente temerosa –, deixei-me guiar pela minha criança e fiz do piso em de olive na lama um escorregador.

Dedinhos entrelaçados nos meus guardam um significado especial vindo de pequenos guerreiros Shanenawa. Brincadeiras, danças, cantos: os curumins estão sempre unidos, sempre prontos a ajudar. Os olhos brilhavam ao ver meu celular de bateria com dias contados. E toda essa organização é brilhantemente conduzida pela cacique mulher, ou cacica, como ela gosta de ser chamada: Maxí.

Esperando à parte, a noite se apresenta com a alegria de músicas cantadas em linguagem nativa, a iluminação da fogueira e “segundas vozes” de pássaros, insetos, sapos. O céu de infinitos corpos celestes destacados pelo breu deixa bem claro que ali, na floresta amazônica, tão falada nos noticiários, é um desconhecido de infinitos conhecimentos.

Para além de duas horas a menos em relação ao fuso horário de Brasília (e de BH), a imersão na aldeia resgata práticas necessárias perdidas por nós, povo branco.

Desapego, combate ao consumismo desenfreado, costumes de não nos julgar nem julgar os outros, generosidade gratuita, gratidão. O expresso pedido de perdão e autoperdão em reuniões da comunidade. A genuinidade e o sentido da existência têm proporções tão imensas quanto as árvores gigantes, que parecem ter saído de um conto de fadas.

EDITAL DE NOTIFICAÇÃO DE CONFRONTANTE

O Oficial do Registro de Imóveis da Comarca de Contagem, MG, na forma da Lei, etc., FAZ SABER A ALISSON APARECIDO RODRIGUES, CPF 960.802.006-20; DANTE FERREIRA MOREIRA, CPF 549.884.036-52, e MARCELO FERREIRA HORTA, CPF 567.101.606-10, mais quantos outros vierem ou dele tiverem conhecimento, que CASSIO BATISTA VERONEZ, analista de sistemas, CPF 012.722.826-86, e sua mulher ISABELLA DE SOUZA MELO VERONEZ, advogada, CG-14.034.697 SSP/MG, CPF 095.853.946-42, casados, brasileiros, residentes e domiciliados na Rua Francisco Camargos, nº 210, Bairro Alvorada, Contagem, MG, requereram a regularização da área do imóvel constituído pelo lote nº 14 (quatorze), do BAIRRO PLANO DIRETOR DE CONTAGEM, neste Município, matriculado sob o nº 125063, livro 2, deste Cartório, tendo apresentado a documentação necessária. Assim, fica(m) NOTIFICADO(S) o(s) confrontante(s) acima mencionados(s), para os efeitos do disposto no art. 213, § 3º, devendo se manifestar(em) no prazo de 15 (quinze) dias, contados da 2ª publicação deste edital. Preenotação nº 577521. A documentação encontra-se neste Cartório, situado à Rua Joaquim Camargos, nº 110, Centro, Contagem, MG, à disposição dos interessados. Contagem, 16 de janeiro de 2025.

João Maurício do Vasconcelos
 Oficial do Registro

O edital será publicado por duas vezes em jornal local de grande circulação

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARILAC/MG PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2025

Extrato de Edital do Processo Licitatório nº 009/2025. A P.M. de Marilac/MG torna público o Pregão Eletrônico nº 004/2025. Objeto: Registro de Preços, visando aquisição de pneus novos para atender os veículos leves, pesados e máquinas pertencentes à Frota Municipal da Prefeitura de Marilac/MG. Início da Sessão Eletrônica: dia 03 de fevereiro de 2025, às 08h00min. Informações pelo e-mail: licitacaomarilac@gmail.com. O Edital e demais anexos encontram-se disponíveis no site do PNCP: https://pnep.gov.br/app/editais/?q=&status=recebendo_proposta&pagina=1 ou portal <https://licitadigital.com.br>. Informações e esclarecimentos protocolados ou via e-mail: licitacaomarilac@gmail.com. Em caso de discordância de informações entre o portal <https://licitadigital.com.br> e o site oficial do Município <https://marilac.mg.gov.br>, prevalecerão as informações do site oficial <https://marilac.mg.gov.br>. Marilac/MG, 21 de janeiro de 2025

Aldo França Souto
 Prefeito Municipal

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLUNA/MG AVISO DE LICITAÇÃO

PAL Nº 007/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2025
 A Prefeitura Municipal de Coluna - MG, Torna Público: Processo Licitatório nº 007/2025 Pregão Eletrônico nº 001/2025 - Objeto: Contratação de empresa para Prestação de Serviços de Transporte (tipo micro-ônibus e kombi), para atender as necessidades dos Alunos Da Rede Municipal E Estadual De Ensino (Transporte Escolar), conforme descrito contido no Termo de Referência Anexo I do edital, Atendendo Ao Disposto Na Lei 14.133/2021. Sessão dia 03/02/2025, às 09:00 horas. O Edital E Seus Anexos Estarão A Disposição No Setor Licitações, pelo e-mail: licitacao@coluna.mg.gov.br. Coluna, 21/01/2025. Denise Lemes de O. Vieira - Pregoeira Municipal.

LICENÇA AMBIENTAL CONCOMITANTE

A MSA-MINERAÇÃO SERRA AZUL LTDA - MINA DE BARÃO, nos termos do art. 30 da Deliberação Normativa Copam nº 217, de 2017, torna público que obteve da Unidade Regional de Regularização Ambiental da URA Leste de Minas, por meio da LAC 1 - Licença Ambiental Concomitante (LP+LI+LO) certificado nº 4411, por meio do Processo Administrativo nº 4411/2022, para o empreendimento MSA-MINERAÇÃO SERRA AZUL LTDA - MINA DE BARÃO, para as atividades de: A-02-03-8 Lavra a céu aberto - Minério de Ferro e A-05-01-0 Unidade de Tratamento de Minerais - UTM, com tratamento a seco, localizada em Barão de Cocais/MG, classe 2, Validade de 10 ano(s), com vencimento em 28/02/2034.

Tribunal de Justiça de Minas Gerais
 Gerência de Compras de Bens e Serviços
 Aviso

Licitação: 012/2025
 Processo SIAD: 901/2024
 Modalidade: Pregão Eletrônico
 Objeto: Confecção de placas de solenidade, conforme especificações técnicas, Termo de Referência e demais anexos, partes integrantes e inseparáveis do Edital.
 Data de início da sessão do pregão: 05.02.2025.
 Hora de início da sessão do pregão: 14h00min.
 Disposições Gerais: Os interessados poderão fazer download do edital no site <https://www1.compras.mg.gov.br/nl/procedimento14133/consultaeletronico/visualizar/2024/901/1031018>

Tribunal de Justiça de Minas Gerais
 Gerência de Compras de Bens e Serviços
 Aviso

Licitação: 015/2025
 Processo SIAD: 015/2025
 Modalidade: Pregão Eletrônico
 Objeto: Contratação de empresa especializada para a prestação, de forma contínua, de serviços de limpeza, conservação, higienização, jardinagem, apoio operacional e administrativo, a serem executados nas dependências do Tribunal de Justiça do Estado de Minas Gerais, conforme especificações técnicas, Termo de Referência e demais anexos, partes integrantes e inseparáveis do Edital.
 Data de início da sessão do pregão: 05.02.2025.
 Hora de início da sessão do pregão: 14h00min.
 Disposições Gerais: Os interessados poderão fazer download do edital no site <https://www1.compras.mg.gov.br/nl/procedimento14133/consultaeletronico/visualizar/2025/015/1031018>

PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DO PARAÍM/MG

Torna pública a abertura do Processo nº 04/2025, Pregão Eletrônico nº 01/2025 - RP 01/2025. Objeto: Registro de Preços para aquisições futuras e eventuais de materiais de expediente/cadernos, destinados ao atendimento das demandas dos Departamentos da Prefeitura Municipal de Conceição do Para. Protocolo das propostas até o dia 03/02/2025 às 07:55 horas. Abertura das propostas dia 03/02/2025 às 08:00 horas. Mais informações pelo telefone (37) 98411-6865. Edital na íntegra no site www.conceicaodoparam.mg.br. Plataforma - www.licitadigital.com.br, 21/01/2025.
 Wesley Moreira Lima
 Prefeito Municipal

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUIUTABA

COMUNICA que se encontra disponível no Setor de Licitações da Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos e no site <https://www.ituiutaba.mg.gov.br/licitacoes> os seguintes procedimentos de acordo com a Lei 14.133/2021. **AVISOS DE LICITAÇÃO - CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025** - Objeto: Execução de Serviços de Infraestrutura (Pavimentação, Calçada e Iluminação) no estacionamento do Estádio Municipal e recapetamento asfáltico da Av. Professor José Vieira De Mendonça entre Avenida Napoléon Faissol e Rua João Martins de Andrade (Frente para o Estádio Municipal). Recursos: Próprios/Contrato de Repasse: 945346/2023, Data: 07/fevereiro/2025. Horário: 09h00min (nove horas). **- CREDENCIAMENTO Nº 001/2025** Objeto: Contratação de laboratórios de próteses dentárias afim de atender a Assistência Odontológica da Secretaria Municipal de Saúde de Ituiutaba-MG. Recursos: SUS, PRAZO DO CREDENCIAMENTO: a partir de 27/janeiro/2025, Horário: 09h00min (nove horas). **- RESULTADO DE LICITAÇÃO - DISPENSA Nº 001/2025** Objeto: Contratação de empresa para fornecimento de merenda escolar com execução de serviços de fornecimento de alimentação, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com fornecimentos dos gêneros alimentícios, exceto os fornecidos pela administração considerando aqueles adquiridos da agricultura familiar, e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao PNAE nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba/MG. Recursos: Próprio/Vinculado, Empresa Vencedora: Plena Alimentação e Facilities Ltda, CNPJ: 19.092.349/0001-29, Valor Total: R\$ 7.022.434,52. **INFORMAÇÕES:** e-mail: licitacao@ituiutaba.mg.gov.br e Tel: (34)3271-8183/3271-8182.

Ituiutaba - MG em 21 de janeiro de 2025

Renato Santos Oliveira - Diretor do Departamento de Suprimentos

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GONÇALO DO RIO PRETO DIVISÃO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

AVISO DE LICITAÇÃO
 PREGÃO PRESENCIAL Nº 005/2025
 (LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021, ARTIGO 176, II)
 PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESA - ME, EMPRESA DE PEQUENO PORTE - EPP E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL - MEI.
 OBJETO: Contratação de empresa para fornecimento de material de expediente destinado à manutenção das atividades da Administração Municipal, conforme descrição, características, prazos e demais obrigações e especificações constantes no Termo de Referência. CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO (ITEM).
 DATA DA ENTREGA E ABERTURA DOS ENVELOPES DE PROPOSTA E HABILITAÇÃO: dia 06 de fevereiro de 2025, às 09:00 horas. LOCAL DE ENTREGA DOS ENVELOPES E REALIZAÇÃO DA LICITAÇÃO: Rua das Flores, nº 215, Bairro Centro, São Gonçalo do Rio Preto, Minas Gerais; CEP 39185-000. RETIRADA DO EDITAL E INFORMAÇÕES: Rua das Flores, nº 215, no horário de 08:00 às 11:00 e 12:00 às 16:00 de segunda a sexta-feira. Contato: (38) 3546-1240, (38) 99757-1240 ou e-mail: licitacao@sangoncalodoriopreto.mg.gov.br
 DILSON DE FÁTIMA MOREIRA - Prefeito Municipal.

otempo.com.br
 Grande BH
 (31) 3838
 Demais localidades
 (0800) 103 4000

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 6/2025

PREFEITURA MUNICIPAL DE ERVÁLIA/MG - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2025. Torna público que fará realizar licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO nº 006/2025, na data de 06/02/2025, às 09h00min, Processo Licitatório nº. 008/2025, do Tipo Menor Preço Por ITEM, objetivando a contratação de empresa especializada na prestação de serviço contínuo de apoio administrativo junto à Secretaria Municipal de Saúde, objetivando o acompanhamento integral da Gestão financeira e Operacional, conforme detalhamentos contidos neste Edital de Licitação e seus anexos, visando atender a demanda da Secretaria de Saúde do município de Ervália/MG. Informações no setor de Licitações ou pelo telefone (32) 3554-2503. O Edital poderá ser retirado no setor de licitações do município no horário de 08h00min às 11h00min de 13h00min às 17h00min ou junto ao site: www.bll.org.br ou www.ervalia.mg.gov.br.

Ervália/MG, 8 de janeiro de 2025.
ELOÍSIO ANTONIO DE CASTRO
Prefeito

PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARARÁ
AVISO DE CREDENCIAMENTO

Prefeitura Municipal de Guarará - Credenciamento nº 001/2025. O Município de Guarará, na forma da lei, faz saber, que a partir das 09h00min do dia 21 de janeiro de 2025 até as 16h00min do dia 21 de janeiro de 2026, na Prefeitura Municipal na sala da comissão de contratação, será realizado o credenciamento de pessoa física ou jurídica para contratação de Engenheiro e Topógrafo, conforme consta no edital que se encontra a disposição de todos os interessados no site www.guarara.mg.gov.br e na Prefeitura Municipal, onde poderão obtê-lo. Para conhecimento de todos os interessados, expediu-se o presente que será afixado no lugar de costume, publicando-se na forma da lei.

Guarará, 20 de janeiro de 2025.
UNGLEY CASSIANO DA SILVA
Agente de Contratação

PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUATAMA

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 6/2025

Processo 012/2025

O Município de Iguatama, torna público o pregão eletrônico, objetivando o registro de preços para contratação de empresa especializada para aquisição de filme raio-x para impressora dry especiais para radiologia digital para atender as demandas da secretaria municipal de saúde do município de Iguatama/MG. Abertura: 03/02/2025 às 09:00h. Edital disponível: 21/01/2025 no Setor de Licitações: (037) 3353-2289 e site www.iguatama.mg.gov.br e www.licitanet.com.br.

Iguatama/MG, 21 de janeiro de 2025.
LUCAS VIEIRA LOPES
Prefeito

PREFEITURA MUNICIPAL DE INDIANÓPOLIS

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 1/2025

O Município de Indianópolis - Através do Pregoeiro e Equipe de Apoio, designados pelo Decreto nº 4.546/2025, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará Licitação na Modalidade "PREGÃO PRESENCIAL" nº 001/2025, do tipo menor preço por item, cujo objeto é aquisição de materiais didático-pedagógicos semiestruturados que promova habilidades sociais, emocionais e motoras para crianças da Educação Infantil com o acompanhamento do material de orientação para professores (Creche e Pré-Escola) e o material didático de Língua Portuguesa voltado para crianças da Educação Fundamental da Rede Municipal de Ensino de Indianópolis/MG, conforme edital. Regem a presente Licitação, a Lei Federal nº 14.133/2021, a Lei Complementar nº 123/2006, com as alterações promovidas pela Lei Complementar nº 147/2014 e Decretos Municipais nº 4.407/2023 e demais legislações aplicáveis. A documentação e as propostas deverão ser entregues na sede da Prefeitura Municipal, à Praça Urias José da Silva nº42 Centro, no dia 11 de fevereiro de 2025, às 08h:30min.

O Edital Completo poderá ser obtido pelos interessados no site: www.indianopolis.mg.gov.br, via e-mail: licitacaoindi@outlook.com, telefone (34) 3245-2587 ROGÉRIO MARCOS RESENDE - PREGOEIRO MUNICIPAL.

Indianópolis-MG, 21 de janeiro de 2025.
SELMO ALVES DE SOUZA
Prefeito

PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIAÇU

AVISO DE CREDENCIAMENTO Nº 13/2024

A Prefeitura Municipal De Ipiacu, Empresa Pública de Direito Público, torna público à REABERTURA do Credenciamento 013/2024 e que estará recebendo documentação, objetivando a Contratação De Pessoa Jurídica Para Realizar A Prestação De Serviços De Eletricista, Pintor, Pedreiro, Serralheiro, Carpinteiro, Marceneiro E Encanador Para Atender A Todas As Secretarias Do Município De Ipiacu - MG, conforme exigências estabelecidas neste instrumento convocatório para o item 04 do qual consta a prestação de serviços de MARCENEIRO. Este credenciamento encontra-se fundamentado nas disposições contidas pela Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021 e as demais disposições legais e regulamentares aplicáveis à espécie, mediante a celebração de contrato de credenciamento de prestação de serviços, conforme as condições estabelecidas neste edital e em seus anexos. O recebimento dos protocolos ocorrerá a partir do dia 20/01/2025 às 16:00 (dezoiseseis) horas até dia 29/01/2025 às 13:00h. O credenciamento terá validade de 12 (doze) meses contados a partir de sua primeira publicação, podendo durante seu período de vigência receber novos credenciados que serão classificados nos prazos estimados no edital. O Edital completo poderá ser obtido pelos interessados no Departamento de Licitações e Contratos Administrativos, alocados no Pátio Municipal, localizado na Av. Milton Campos, nº 344, Centro, Ipiacu - MG, CEP 38.350-000, de segunda a sexta-feira, no horário de 08:00 às 17:00 horas, pelo endereço eletrônico <https://cidadessmg.com.br/portaltransparencia/faces/user/portal.xhtml?Param=Ipiacu>, ou através do Portal Nacional de Compras Públicas <https://www.gov.br/pncp/pt-br>.

Ipiacu/MG, 20 de janeiro de 2025.
ANNA JULIA BORGES REZENDE
Agente de Contratação

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMOGI

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2/2025

000364

Proc. nº 03/25, Pregão Elet. nº 02/25, R. P. nº 01/25, com data de abertura para o dia 05/02/25, às 08h15m, para Registro de Preços para a Contratação de empresa especializada para confecção de serviços gráficos, para manutenção das atividades dos Departamentos desta Prefeitura Municipal. O edital está à disposição dos interessados na sede da Prefeitura Municipal de Itamogi/MG, à Rua Olímpia E. M. Barreto nº 392, Lago Azul das 09h às 16h, site www.itamogi.mg.gov.br e www.ammlicita.org.br, mais informações telefone (35) 3534-3800

Em 21 de janeiro de 2025.
ROGERIO ANTONIO CAMPAGNOLI DA SILVA
Prefeito

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPAGIPE

AVISO DE ALTERAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 1/2025

Objeto: Contratação de serviços de transporte escolar rural de alunos da rede pública de ensino do município de Itapagipe, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos. Fica alterada a descrição do item 6 do Termo de Referência. As demais disposições do edital permanecem inalteradas, mantendo-se a quilometragem definida no trajeto deste item, bem como valores e demais informações.

Itapagipe/MG, 20 de janeiro de 2025.
TIAGO VIANA SANTOS
Pregoeiro

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUIUTABA

AVISO DE LICITAÇÃO
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 1/2025

Prefeitura de Ituiutaba comunica que se encontra disponível no Setor de Licitações da Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos e no site <https://www.ituiutaba.mg.gov.br/licitacoes> os seguintes procedimentos de acordo com a Lei 14.133/2021. Avisos de Licitação - Concorrência Pública nº 001/2025 - Objeto: Execução de Serviços de Infraestrutura (Pavimentação, Calçada e Iluminação) no estacionamento do Estádio Municipal e recapeamento asfáltico da Av. Professor José Vieira De Mendonça entre Avenida Napoleão Faissol e Rua João Martins de Andrade (Frente para o Estádio Municipal). Recursos: Próprios/Contrato de Repasse: 945346/2023, Data: 07/fevereiro/2025. Horário: 09h00min (nove horas).

Ituiutaba - MG, 21 de janeiro de 2025
RENATO SANTOS OLIVEIRA
Diretor do Departamento de Suprimentos

AVISO DE CREDENCIAMENTO Nº 1/2025

Credenciamento nº 001/2025, objeto: Contratação de laboratórios de próteses dentárias afim de atender a Assistência Odontológica da Secretaria Municipal de Saúde de Ituiutaba-MG, Recursos: SUS, prazo do credenciamento: a partir de 27/janeiro/2025, data da primeira chamada: 04/fevereiro/2025, Horário: 09h00min (nove horas).

Ituiutaba - MG, 21 de janeiro de 2025
RENATO SANTOS OLIVEIRA
Diretor do Departamento de Suprimentos

EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 1/2025

Resultado de Licitação - Dispensa nº 001/2025, objeto: Contratação de empresa para fornecimento de merenda escolar com execução de serviços de fornecimento de alimentação, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com fornecimentos dos gêneros alimentícios, exceto os fornecidos pela administração considerando aqueles adquiridos da agricultura familiar, e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao PNAE nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba/MG. Recursos: Próprio/Vinculado, Empresa Vencedora: Plena Alimentação e Facilities Ltda, CNPJ: 19.092.349/0001-29, Valor Total: R\$ 7.022.434,52. Informações: e-mail: licitacao@ituiutaba.mg.gov.br e Tel: (34)3271-8183/3271-8182. Ituiutaba - MG em 21 de janeiro de 2025. RENATO SANTOS OLIVEIRA Diretor do Departamento de Suprimentos

PREFEITURA MUNICIPAL DE JANAÚBA

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Extrato do primeiro aditivo de acréscimo quantitativo ao contrato nº 247601 PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº.: 076/2024 MODALIDADE: Inexigibilidade Nº 057/2024 CONTRATANTE: Município de Janaúba/MG CONTRATADA: Consórcio Intermunicipal Multifinalitário da Área Mineira da Sudene OBJETO DA LICITAÇÃO: Contratação do Consórcio Intermunicipal Multifinalitário da Área Mineira da Sudene - CIMAMS, para prestação de serviços de assessoria e consultoria em saúde pública para a Secretaria Municipal de Saúde, no Município de Janaúba/MG. Valor total acrescido neste aditivo: R\$ 20.484,00 Valor global do contrato atualizado: R\$ 102.420,00.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO PINHEIRO

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2/2025

Processo Licitatório 006/2025 - Através de sua Pregoeira Municipal - Joseane Mendes De Andrade e sua Equipe de Apoio, comunica que fará realizar no dia e hora 06/02/2025 09:00:00h, licitação tipo Menor Preço - Item, que tem por objeto a contratação de empresa para prestação de serviços de hospedagem, alimentação e traslado "Casa de Apoio", exclusivamente com sede na capital de Belo Horizonte estado de Minas Gerais para atendimento aos usuários do SUS encaminhados pela Secretaria Municipal de Saúde do município de João Pinheiro - MG, e comunica que o Edital poderá ser acessado/retirado nos sites: www.bnc.org.br, <https://pncp.gov.br/editais> e www.joaopinho.mg.gov.br (licitações) e/ou no Dpto. de Compras da Prefeitura. Maiores informações pelo telefone (38) 3361-1900 (ramal 1246) ou p/ e-mail: licita@joaopinho.mg.gov.br, de 08h00 as 11h00 e de 13h00 as 17h30.

João Pinheiro/MG 21 de janeiro de 2025.
JOSEANE MENDES DE ANDRADE
Pregoeira





PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23544/2024

000365

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 01/2025

O MUNICÍPIO DE ITUIUTABA, pessoa jurídica de direito público, com sede à Praça Conego Ângelo, S/N - Centro, inscrito no CNPJ sob o nº 18.457.218/0001-35, representado neste ato, pela Prefeita Leandra Guedes Ferreira, que por sua vez conforme Decreto nº 10.407/2022, e representada pela Secretária Municipal de Educação, Esporte e Lazer, **Érika Ferreira Lima Franco**, doravante denominada CONTRATANTE, e por outro lado a empresa PLENA ALIMENTAÇÃO E FACILITIES LTDA, CNPJ: 19.092.349/0001-29, com sede a Rua 07 de maio, Tatuí, São Paulo-SP, CEP: 18.270-010, endereço eletrônico: comercial@plenaalimentacoeservicos.com.br, telefone: (11) 3835-8884, neste ato representada pelo(a) **Sr. Mateus Pestana Ribeiro**, portador(a) da Carteira de Identidade nº 55.139.533-3, e CPF nº 439096278/70, tendo em vista o que consta no Processo nº 23544/2024 e em observância às disposições da Lei nº 14.133/2021, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente de processo de dispensa licitatória emergencial, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO.

1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é a **Contratação de empresa para fornecimento de merenda escolar, com execução de serviços contínuos de fornecimento de alimentação, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios, exceto os fornecidos pela administração, considerando aqueles adquiridos diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao PNAE nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba/MG**, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Termo de referência da contratação acostado ao processo administrativo identificado no preâmbulo, independentemente de transcrição.

1.3. Discriminação do objeto:

CARDÁPIO	ETAPA DE ENSINO	REFEIÇÕES POR CARDÁPIO	ALUNOS POR CARDÁPIO	TOTAL DE CARDÁPIOS PARA 127 DIAS LETIVOS	VALOR UNITÁRIO DO CARDÁPIO	VALOR TOTAL
Card 1	Creche	5 refeições	575	73.025	R\$ 11,40	R\$ 832.485,00
Card 2	Pré-escola	1 refeição	950	120.650	R\$ 2,98	R\$ 359.537,00
	Fund. Anos iniciais	1 refeição	2.759	350.393	R\$ 2,98	R\$ 1.044.171,14
Card 3	Pré-escola	1 refeição	950	120.650	R\$ 4,60	R\$ 554.990,00
	Fund. Anos iniciais	1 refeição	2.759	350.393	R\$ 4,60	R\$ 1.611.807,80
	Fund. Anos finais	1 refeição	1.863	236.601	R\$ 4,60	R\$ 1.088.364,60
	Pré-escola	3 refeições	823	79.121	R\$ 9,02	R\$ 713.671,42
Card 4	Fund. Anos iniciais e anos finais	3 refeições	634	80.518	R\$ 9,02	R\$ 726.272,36
Card 5	EJA	1 refeição	156	19.812	R\$ 4,60	R\$ 91.135,20
TOTAL			11269	1.431.163		R\$ 7.022.434,52

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA.

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Termo de Referência, com início na data de 06/01/2025 e encerramento em 31/08/2025, prorrogável na forma da Lei nº 14.133/2021.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO.

3.1. O valor do presente Termo de Contrato é de R\$ 7.022.434,52 (sete milhões, vinte e dois mil, quatrocentos e trinta e quatro reais e cinquenta e dois centavos).

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3.3. Fica estabelecido que, conforme previsto na proposta apresentada pela Contratada e aprovada pela Contratante, os custos unitários e totais referentes aos itens da contratação estão detalhadamente descritos na tabela abaixo. Os valores correspondem ao preço por unidade e o valor total para cada item. O valor total do contrato é obtido pela soma dos custos totais de todos os itens descritos na tabela acima, conforme as condições e especificações do Termo de Referência.



TIPO DE CARDÁPIO	Alunos / dia por Cardápio	Número de refeições no Cardápio / dia	Total de refeições/ dia	Total de refeições para 127 dias	Quantidade de cardápios	Preço Unitário do Cardápio	Valor Total para 127 dias Letivos
Card 1 - Educação Infantil - Creche 5 Ref	575	5	2.875	365.125	73.025	R\$ 11,40	R\$ 832.485,00
Card 2 - Desjejum Pré e Fundamental	3.709	1	3.709	471.043	471.043	R\$ 2,98	R\$ 1.403.708,14
Card 3 - Almoço Pré e Fundamental	5.572	1	5.572	707.644	707.644	R\$ 4,60	R\$ 3.255.162,40
Card 4 - Integral Pré e Fundamental 3 Ref	1.257	3	3.771	478.917	159.639	R\$ 9,02	R\$ 1.439.943,78
Card 5 - EJA	156	1	156	19.812	19.812	R\$ 4,60	R\$ 91.135,20
TOTAL =	11.269		16.083	2.042.541	1.431.163		R\$ 7.022.434,52

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

4.1 As despesas decorrentes da contratação correrão conforme dotação orçamentária:

12.306.0012.2.564 3.3.90.30 1.500.000.0000 – 1.550.000.0000

12.306.0012.2.565 3.3.90.30 1.500.000.0000

12.306.0012.2.566 3.3.90.30 1.500.000.0000 – 1.550.000.0000

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO E CRITÉRIOS DE ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA.

5.1.1 A CONTRATADA deverá apresentar semanalmente à CONTRATANTE as notas fiscais por seguimento escolar, de acordo com números de refeições solicitados de forma prévia e com possíveis correções, diante de ajustes de demanda ou de fiscalização feita pela CONTRATANTE.

5.1.2 A CONTRATADA deverá apresentar semanalmente à CONTRATANTE uma nota fiscal de prestação de serviço do atendimento feito para as Escolas Municipais de Ensino Fundamental e uma nota fiscal de prestação de serviço referente ao atendimento dos Centros Municipais de Educação Infantil.

5.1.3 Juntamente às notas fiscais, a CONTRATADA deverá apresentar os documentos citados abaixo, a fim de fiscalização pela Comissão de recebimento de materiais de alimentação escolar:

- Certidão negativa de débitos municipais.
- Certidão negativa de débitos estaduais.
- Certidão negativa de débitos com a União.
- Certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa de débitos trabalhistas.
- Certificado de regularidade do FGTS.
- Planilha de solicitação de refeições.

5.1.4 A CONTRATADA obriga-se a aceitar os acréscimos ou supressões do objeto deste Termo contratual, que se fizerem necessários, até o limite facultado pela regra da Lei nº 14.133/2021 e alterações, podendo a supressão exceder tal limite, desde que resultante de acordo entre os celebrantes, nos termos do § 2º, II do art. 65, conforme redação introduzida pela Lei nº 9.648/1998.

5.1.5 O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE conforme determinação da Secretaria Municipal da Fazenda, em até 30 (trinta) dias após o recebimento da Nota Fiscal, devidamente certificado pela unidade requisitante.

5.1.6 No momento do pagamento à CONTRATADA pelo fornecimento prestado, será realizado o devido abatimento dos valores correspondentes às notas fiscais dos itens adquiridos por meio da Agricultura Familiar, conforme as entregas realizadas e registradas nas notas fiscais emitidas. A CONTRATADA, ao emitir a nota fiscal referente à prestação dos serviços objeto desta contratação, deverá observar o abatimento correto dos valores dos itens oriundos da Agricultura Familiar. O valor a ser pago à CONTRATADA será ajustado com base nesse abatimento, garantindo que os valores devidos pela CONTRATANTE sejam corretamente refletidos na fatura de pagamento final, considerando os itens da Agricultura Familiar entregues e registrados nas respectivas notas fiscais emitidas pelos contratados pela Administração através de chamada pública.

5.1.7 Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

5.1.8 Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

5.1.9 Ocorrendo atraso de pagamento pelo MUNICÍPIO, o valor será corrigido monetariamente a partir do dia de seu vencimento e até o dia de sua liquidação, compensados financeiramente com multa de 1% e juros de poupança conforme art. 1º-F da Lei nº 9494/97, com alterações da Lei nº 11.960/09;

5.1.10 Condições de aquisição e pagamento semelhantes aos do Setor Privado.

5.1.11 Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

5.1.12 As condições de execução do contrato, recebimento e pagamento estão descritas neste termo contratual e no termo de referência.

5.1.13 Não deve a contratação em hipótese alguma ser mais onerosa e menos eficiente do que a do setor privado.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE.

6.1. No caso de prorrogação deste contrato, poderá ser utilizado o INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor do IBGE e na



na sua falta, outro que vier a substituí-lo conforme instruções do Governo Federal.

6.2. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano, após esse interregno, o contrato será reajustado mediante aplicação do índice INPC, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, conforme disposto no §3º do artigo 92 da Lei 14.133/21.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO REALINHAMENTO

7.1 Os preços propostos pela contratada poderão ser realinhados com base nos valores de mercado, observado o disposto no Art. 124 da Lei 1433/21 e posteriores alterações e demais normas de direito aplicáveis.

a) Eventual realinhamento deverá ser solicitado, mediante requerimento formal protocolado na Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos no endereço contido no cabeçalho.

b) Para fundamentar o pedido de realinhamento, a contratada deverá instruir seu requerimento com Nota Fiscal próxima a realização da licitação e outra (s) contemporânea àquele, além de outros documentos pertinentes que justifiquem o preço a ser realinhado.

c) Deverá ainda, para solicitação do realinhamento a contratada, apresentar junto a sua solicitação PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTO com os preços e índices percentuais próximos a data de realização deste certame, podendo a licitante, caso deseje apresentar esta planilha juntamente com sua proposta ou na assinatura do Termo Contratual.

d) A não apresentação da Planilha de Composição de custo importará no não conhecimento do pedido de realinhamento, por não estarem presentes os requisitos técnicos para sua apreciação.

8. CLÁUSULA OITAVA – GARANTIA DA CONTRATAÇÃO.

8.1. A CONTRATADA deverá apresentar à Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos da Prefeitura Municipal de Ituiutaba (Avenida 17, esquina com Rua 22, nº 1084, 02º andar, Centro, CEP: 38.300-132), no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado da data da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia correspondente ao percentual de 2% (dois por cento) do valor global do contrato e/ou lote, numa das modalidades previstas no § 1º do Art. 96 da Lei 14.133/21.

9. CLÁUSULA NONA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO.

A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

9.1 O prazo de vigência do contrato será de 8 (oito) meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos na forma da Lei 14.133/2021, e observada a manutenção das condições de habilitação e a permanência da necessidade que motivou a contratação pública.

9.2 A execução será realizada diariamente nos dias letivos e datas comemorativas, compreendidos no período de vigência contratual.

9.3 O início da prestação de serviço se dará imediatamente após a assinatura do Termo de Contrato, da emissão e envio da Nota de Empenho, bem como da Ordem de Serviço, sendo as duas últimas expedidas pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer.

9.4 Para execução, deverão ser observadas as condições de higiene e segurança no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, conforme normas da vigilância sanitária.

9.5 A entrega deverá atender à logística de distribuição nas unidades escolares, através da utilização de veículos adequados e necessários a todo tipo de material a ser transportado, aqui incluídos produtos perecíveis e não perecíveis, bem como os materiais de limpeza que devem estar de modo adequado e isolado dos alimentos de modo inexistir quaisquer riscos de contaminação dos alimentos.

9.6 A execução será realizada diariamente nos dias letivos compreendidos no período de vigência contratual.

9.6.1 Os locais da prestação dos serviços, objeto deste instrumento contratual, serão as dependências das unidades escolares da rede municipal de ensino, listadas abaixo:

UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO
E.M. SALIM BITAR"	Rua Uruguai, 1380 B. Brasil
E.M. MA NOEL ALVES VILELA	Rua. Niterói, 230 - B. Pirapitinga
CIME TANCREDO DE PAULA ALMEIDA	Rua Araguari, 250 B. Gardênia
E.M. PREF. CAMILO CHAVES JÚNIOR	Av. 39 nº 1432 - Centro
E.M.PROF.ILDEFONSO MASCARENHAS	Rua 10 nº 107 - Centro
E.M.CLORINDA JUNQUEIRA	Rua Francisco Martins Andrade nº 375 - B. Sol Nascente
E.M. NADIME DERZE	Rua Sebastião Piorra, 284 - B. Jerônimo Mendonça
E.M. JOSÉ SILVA RAMOS	Região Córrego da Chácara
CIME SARAH FERES SILVEIRA	Rua Abdalla Mussa, 510 B. Jardim do Rosário
E.M. AURELIANO JOAQUIM DA SILVA	Rua Áurea Muniz de Oliveira, 175 - B. Novo Tempo II
E .M. ROSA TAHAN	Rua 18 com 3 e 1 nº 146 B. Tupã
E.M. QUIRINO DE MORAIS	Região da Mateirinha
E.M. HUGO DE OLIVEIRA CARVALHO	Rua 8A com nona, 258 - Setor Norte



E.M. BERNARDO JOSÉ FRANCO	Região São Lourenço
E.M. AÍDA ANDRADE CHAVES	Rua Gurinhatã, 80 B. Satélite Andradina
E.M. ARCHIDAMIRO PARREIRA DE SOUZA	Fazenda Rancharia - Região do Córrego do Açude
E.M. MACHADO DE ASSIS	Rua 26 nº 2047 Centro
CENTRO M. DE EDC. INF. M ^a FLORIPES ALVES	Av. C1 com C6 e C8, nº 211 - Residencial Canaã I
CENTRO M. DE EDC. INF. NAIR FERRARI CLEMENTE	Rua 37 com Avenidas 8 e 12, nº 1.091 – Bairro Natal
CENTRO M. DE EDUC INF. PROFESSORA CELINA DIB	Rua Canela, 215 - Bairro Alvorada

9.7 A execução dos serviços, pela CONTRATADA, é referente a prestação de serviço compreendida pelo pré-preparo, preparo e distribuição adequada de alimentação balanceada, de acordo com o cardápio estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação, a fim de atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE nas unidades escolares em acordo com a legislação vigente.

9.8 É vedada a subcontratação de mão de obra para produção das refeições em qualquer hipótese, independente da área de atuação (merendeira, nutricionista, entregadores etc). Todos os procedimentos relacionados com a prestação dos serviços, no que couber, deverão observar rigorosamente o disposto na legislação vigente, em especial Resolução FNDE nº 06/2020, Resolução FNDE nº 20/2020 e Resolução ANVISA nº 216/2004, bem como demais dispositivos legais/regulamentares porventura aplicáveis.

10 CLÁUSULA DÉCIMA – FISCALIZAÇÃO.

10.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei n.º 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

10.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e a credenciado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

10.3. O órgão ou entidade poderá convocar o credenciado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

10.4. A administração fará a gestão e acompanhamento do contrato por meio dos gestores e fiscais nomeados através do Decreto n.º 11.157/2024, o qual "nomeia os gestores e fiscais do contrato, nos termos do artigo 117 da Lei 14.133/2021".

10.5. O fiscal nomeado em conformidade com o Decreto mencionado no item 10.4, deverá acompanhar e fiscalizar a execução da prestação do serviço, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas ao contrato, indicando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10.6. A fiscalização de que trata este item não exclui, nem reduz a responsabilidade dos contratados, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.

11.1 São obrigações da contratante:

11.1.1 Acompanhar e fiscalizar, por meio de preposto designado pelo titular da Secretaria Requisitante, a execução do fornecimento, objeto deste instrumento contratual.

11.2. Gestores e Fiscais, nos termos do Decreto n.º 11.157/202 o qual "nomeia os gestores e fiscais do contrato, nos termos do artigo 117 da Lei 14.133/2021".

11.3. Os gestores serão competentes para exercerem as seguintes funções:

11.4. Requisitar o objeto a ser contratado, bem como providenciar toda a documentação necessária para início do procedimento licitatório;

11.5. Acompanhar o procedimento licitatório;

11.6. Dar ciência aos seus superiores hierárquicos sobre possíveis atrasos na conclusão do procedimento licitatório;

11.7. Emitir ordem de prestação de serviço;

11.8. Controlar o prazo de vigência do Contrato;

11.9. Os fiscais serão competentes para exercerem as seguintes funções:

11.10. Ler atentamente a ata e anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à sua execução;

11.11. Esclarecer dúvidas do preposto/representante do contratado que estiverem sob a sua alçada;

11.12. Verificar se a entrega está acontecendo conforme o pactuado;

11.13. Fiscalizar o cumprimento das cláusulas da ata, comunicando ao gestor as irregularidades.

11.14. Paralisar ou suspender, a qualquer tempo, a execução dos serviços, de forma parcial ou total, mediante pagamento único e exclusivo do serviço executado.

11.15. Efetuar os pagamentos na forma e prazos previstos no Termo de Referência e neste instrumento contratual.

11.16. Ao MUNICÍPIO fica assegurado o lícito direito de, subsistindo razões plausíveis e de interesse coletivo, rescindir, unilateralmente, o contrato, em qualquer circunstância e época da execução do Contrato, após notificada do ato a parte contratada, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias, sem ônus ou responsabilidades decorrentes para o Poder Público e devidos fins de



direito.

11.17. Fiscalizar a qualquer tempo, através dos técnicos da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer pelo Departamento de Alimentação Escolar, sem prejuízo da fiscalização dos membros do Conselho de Alimentação Escolar – CAE, as dependências vinculadas à execução dos serviços contratados, podendo verificar as condições de higiene e conservação da cozinha, despensa, mobiliários, equipamentos, utensílios e demais disposições previstas no serviço contratado.

11.18. A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

11.19. Expedição e envio da nota de empenho e consequente ordem de serviços para início da prestação do serviço.

11.20. A CONTRATANTE assegura o seu direito de acrescentar aos cardápios programados, gêneros alimentícios produzidos nas hortas escolares, de forma a assegurar a proposta educativo-pedagógica; bem como, outros alimentos não listados nos anexos III e V do Termo de Referência.

11.21. A CONTRATANTE fornecerá os cardápios referentes aos dois primeiros meses de execução do serviço.

11.22. A CONTRATANTE responsabiliza-se por publicar mensalmente no Diário Oficial do Município o cardápio a ser executado.

11.23. Os cardápios da alimentação escolar serão elaborados pelo nutricionista responsável técnico da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer para um período de 4 (quatro) semanas, em cumprimento às diretrizes deliberadas pela legislação vigente, conforme o modelo no ANEXO V.

11.24. Responsabiliza-se a CONTRATANTE pela comunicação e repasse de documentação médica do aluno à CONTRATADA sobre a necessidade de atendimento à dieta específica (de obrigação municipal) tão logo a informação seja recebida pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer.

11.25. A unidade escolar solicitará a atualização da documentação médica aos responsáveis pelo aluno e encaminhará à Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer que por sua vez encaminhará à CONTRATADA.

11.26.

11.27. Requisitar a seu critério os serviços da CONTRATADA.

11.28. Acompanhar diretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações técnicas da legislação vigente, por meio de visitas técnicas e emissão de relatórios realizados pela equipe técnica de nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer.

11.29. Revisar e solicitar correção, quando necessário, do "Manual de Boas Práticas", do "Manual de Procedimento Operacional Padrão - POP" e "Receituário Padrão" elaborados pela CONTRATADA especificamente para cada unidade escolar, em acordo com a Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 e Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

11.30. Manifestar-se quanto à eventual aplicação de penalidades e sanções por inadimplemento do objeto deste Termo contratual, amparado pelas visitas técnicas realizadas pela equipe técnica de nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer.

11.31. A CONTRATANTE encaminhará à CONTRATADA, mediante comunicado, as exigências pertinentes relativas ao aperfeiçoamento e à correta execução dos serviços prestados.

11.32. A CONTRATANTE, através do diretor da unidade escolar e em conjunto com a CONTRATADA, deverá elaborar inventário dos equipamentos, utensílios e mobiliários públicos disponibilizados para o uso da CONTRATADA, no início e no término da vigência do contrato, fazendo constar a inscrição de patrimônio público, a descrição precisa do estado de conservação e a descrição de cada objeto.

11.33. O inventário deverá ser atualizado sempre que houver nova disponibilização de mobiliários, utensílios e equipamentos por parte da CONTRATANTE.

11.34. Realizar a supervisão do uso dos utensílios, mobiliários e equipamentos públicos por parte da CONTRATADA, notificando-a sobre reparos necessários oriundos da sua utilização.

11.35. A direção da unidade escolar deverá realizar a supervisão do uso dos utensílios, mobiliários e equipamentos públicos por parte da CONTRATADA, notificando-a sobre reparos necessários oriundos da sua utilização.

11.36. A direção da unidade escolar deverá realizar o controle dos utensílios, mobiliários e equipamentos submetidos à manutenção e reparos.

11.37. A destinação final do lixo produzido pela cozinha é responsabilidade da CONTRATADA, a qual deve fazer a retirada do prédio da Unidade Escolar e colocada para recolhimento no dia apropriado.

11.38. Responsabilizar-se por efetuar os pagamentos devidos, nas condições e formas estabelecidas no presente Termo de contrato.

11.39. Disponibilizar mão de obra e materiais para que os refeitórios sejam mantidos em estado compatível com as normas da legislação sanitária, ficando as áreas de armazenamento, pré-preparo e preparo de alimentação das unidades escolares sob responsabilidade da CONTRATADA.

11.40. Responsabilizar-se por providenciar a emissão de alvará de funcionamento das unidades escolares, ficando a CONTRATADA como responsável técnica pela parte referente à execução do objeto deste termo contratual.

11.41. Responsabilizar-se pela execução dos serviços de manutenção preventiva e corretiva das instalações das cozinhas e despensas das unidades escolares, nas áreas de hidráulica, elétrica e alvenaria.

11.42. Fornecer, sem ônus para a CONTRATADA, água e energia elétrica para a produção das refeições.

11.43. Determinar per capita dos alimentos, conforme ANEXO VI, para fins de atendimento à Resolução/CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020.

11.44. Realizar testes de aceitabilidade a cada nova preparação inserida no cardápio e ainda em episódios de baixa aceitabilidade de preparações já presentes nos cardápios conforme Manual de Testes de Aceitabilidade do FNDE.

11.45. A CONTRATANTE disponibilizará o calendário escolar à CONTRATADA em até 03 (três) dias úteis após a liberação oficial do



mesmo.

11.46. Em caso de suspensão das atividades escolares, não previstas no Calendário Escolar do Município, a unidade escolar comunicará à CONTRATADA.

11.47. Responsabilizar-se pelo pedido de refeições, conforme as orientações a seguir:

11.48. A equipe técnica de nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer deverá orientar o diretor escolar a preencher semanalmente o pedido de refeições a ser entregue à CONTRATADA até 03 (três) dias úteis antes da execução do cardápio semanal;

11.49. A solicitação é preenchida de acordo com o número estimado de alunos matriculados na Unidade Escolar que se alimentam das refeições produzidas para a Alimentação do Escolar, portanto não há um pedido mínimo para que esta solicitação seja efetivada, esta será enviada previamente a CONTRATADA pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer.

11.50. O responsável pelo Departamento de Alimentação Escolar deverá conferir a planilha de quantitativo de refeições apresentada pela CONTRATADA, bem como o pedido realizado pelo diretor escolar, documentos entregues pela CONTRATADA a CONTRATANTE.

11.51. Caso existam informações a serem corrigidas, o responsável deverá comunicar à CONTRATADA, relatando o motivo de sua rejeição para que a CONTRATADA realize as correções necessárias.

11.52. Após conferência, sanadas as divergências, caso existam, o responsável pela Seção de Alimentação Escolar, receberá as notas fiscais emitidas pela CONTRATADA e as encaminhará ao departamento responsável pelo pagamento.

11.53. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

11.53.1 Atender ao padrão de qualidade e a legislação vigente, constantes no ANEXO III do Termo de referência (**Especificações técnicas dos gêneros alimentícios, insumos, utensílios, mobiliários e equipamentos**) e, ainda, dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade), frescos e in natura no caso de hortifrutigranjeiros (frutas, verduras, legumes, feijões, ovos, etc.).

11.53.2 Alimentos minimamente processados poderão ser utilizados unicamente nas unidades escolares de ensino fundamental, após aprovação da CONTRATANTE, devendo ser transportados e armazenados na unidade exclusivamente sob refrigeração, não podendo ser congelados.

11.53.3 Deverá acrescentar ao cardápio os gêneros alimentícios oriundos das hortas escolares, oferecidos pela CONTRATANTE, se houver.

11.53.4 Deverá receber gêneros alimentícios da Agricultura Familiar adquiridos pela CONTRATANTE no decorrer do contrato por meio de Chamada Pública.

11.53.5 O armazenamento, a manipulação, a higienização e o preparo dos gêneros alimentícios citados nos itens é de responsabilidade dos funcionários da CONTRATADA.

11.53.6 Fornecer as quantidades adequadas para atendimento ao per capita e incidências especificados no ANEXO VI do Termo de referência (**Endereços das unidades escolares**), bem como considerar as referências acerca dos fatores de correção e conversão apresentadas e respectivas atualizações da literatura.

11.53.7 Atender ao cardápio, no que se refere ao tipo de alimentação e seus itens, para os alunos matriculados em todos os períodos da unidade escolar, seguindo os parâmetros indicados no Termo de Referência, especialmente quanto ao "per capita", ao porcionamento, às frequências e às reposições dos alimentos e preparações.

11.53.8 Atender aos alunos com necessidade alimentar e nutricional especial, conforme solicitado pela CONTRATANTE, a fim de atendimento da Lei nº 12.982/2014.

11.53.9 Excepcionalmente, a CONTRATANTE poderá receber alimentos não previstos no ANEXO III (**Especificações técnicas dos gêneros alimentícios, insumos, utensílios, mobiliários e equipamentos**), em especial aqueles que vierem a ser fornecidos pela CONTRATADA para adequação do plano alimentar e nutricional especial.

11.53.10 Contratar, preferencialmente, fornecedores locais, inclusive da agricultura familiar do Município de Ituiutaba-MG, a não ser que não atendam, de forma claramente comprovada, os requisitos exigidos neste Termo de Contrato e no Termo de Referência.

11.53.11 A CONTRATANTE poderá solicitar os relatórios técnicos previstos no Termo de Referência, bem como outros relatórios necessários ao seu controle de fiscalização e monitoramento da prestação de serviço.

11.53.12 Fornecer insumos de qualidade e quantidade adequada para a eficiente prestação do serviço, tais como:

11.53.13 Materiais para a Cozinha: gás de cozinha, fósforo, saco plástico para coleta e guarda de amostra, bobina plástica transparente (100% polietileno virgem, translúcido e cristalino), medindo 40x60 (próprio para a guarda de hortaliças, carnes e outros alimentos), luva térmica, etc.

11.53.14 Materiais de Limpeza: Os procedimentos de limpeza e sanitização de equipamentos, utensílios e mobiliários devem garantir a não contaminação do alimento, sendo obrigatório o uso de desincrustante, sanitizante, detergente, esponja dupla face, esponja não abrasiva, vassoura, rodo, balde plástico, etc.

11.53.15 Os produtos de higienização devem obedecer à legislação vigente, devendo ser registrados no Ministério da Saúde.

11.53.16 É vedado o uso de materiais como limpa alumínio, pasta brilho, sabão em pedra, palha de aço e saco alvejado para limpeza de pisos, utensílios, equipamentos e mobiliários.

11.53.17 Materiais de Higiene para manipuladores: sabonete líquido para lavagem de mãos e álcool gel ou 70%



para higienização, papel higiênico, papel toalha não-reciclado, máscara descartável, touca descartável e luva descartável.

11.53.18 Materiais diversos: borrifador plástico, recipiente plástico ou em aço inoxidável com tampa e pedal para lixo, saco de lixo de alta densidade, recipiente plástico para sabonete líquido e ralo para pia.

11.53.19 Uniformes especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação, para troca diária e utilização apenas nas dependências internas da cozinha, tais como: aventais de frente de tecido, calças, blusas, meias, todos de cor clara; calçados fechados; rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca; a critério da CONTRATADA, o uniforme poderá ou não ter seu logotipo.

11.53.20 Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação, tais como: aventais de PVC, aventais de tecido, luvas de malha de aço, luvas térmicas, luvas de borracha, e botas de borracha.

11.53.21 Fornecer touca descartável para visitantes e entregadores.

11.53.22 Fornecer demais insumos que se fizerem necessários para a adequada prestação do serviço. Contratar, preferencialmente, fornecedores locais, do Município de Ituiutaba-MG, a não ser que não atendam, de forma claramente comprovada os requisitos exigidos no Termo de Referência.

11.53.23 Fornecer utensílios de mesa, conforme discriminado no ANEXO III, de qualidade adequada para atender ao maior número estimado de alunos matriculados por período, mediante demanda.

11.53.24 Fornecer utensílios de cozinha, conforme discriminado no ANEXO III, de qualidade e quantidade adequadas, necessários à viabilização do serviço, mediante demanda.

11.53.25 Fornecer equipamentos de cozinha, conforme discriminado no ANEXO III, de qualidade e quantidade adequadas, sem pontos de ferrugem, com vedação das portas, quando houver, de ótimo desempenho quanto à eficiência energética (consumo de energia), mediante demanda, caso sejam necessários para viabilização do serviço.

11.53.26 Fornecer termômetro laser destinado à medição de temperatura de alimentos e preparações alimentícias, que deverá ser mantido com as nutricionistas supervisoras da CONTRATADA.

11.53.27 Fornecer mobiliários da cozinha e despensa, de qualidade e quantidade adequadas, e necessários à viabilização do serviço, mediante demanda.

11.53.28 A critério da CONTRATADA, poderá utilizar os utensílios, equipamentos e mobiliário disponíveis na unidade escolar, devendo:

11.53.29 Manter o estado de conservação dos mesmos, responsabilizando-se pelas manutenções periódicas e reparos consequentes da sua utilização.

11.53.30 Requerida pela CONTRATANTE ou identificada pela CONTRATADA a necessidade de reparar algum dos itens supramencionados, efetuar tal reparo às suas expensas, cientificando previamente a direção da unidade escolar;

11.53.31 A fim de não prejudicar a continuidade dos serviços, os utensílios, equipamentos ou mobiliários defeituosos deverão ser imediatamente substituídos enquanto estiverem em manutenção.

11.53.32 Inventariar os utensílios de mesa e cozinha, os equipamentos de cozinha e os mobiliários da cozinha e despensa em conjunto com a diretora da unidade escolar no início e ao término da vigência do contrato, objetivando a exata identificação das quantidades de utensílios, equipamentos e mobiliários existentes na unidade escolar, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação, devendo o inventário ser atualizado sempre que houver fornecimento de novos utensílios, mobiliários ou equipamentos pela CONTRATADA.

11.53.33 O inventário final a que se refere o item 11.53.32 deverá ser realizado em até 20 (vinte) dias úteis antes do término da vigência do contrato, a fim de que haja tempo hábil para a adoção dos procedimentos de reparos ou reposições que se façam necessários.

11.53.34 Decorridos 36 (trinta e seis) meses de vigência contratual, todos os utensílios e equipamentos adquiridos e implementados pela contratada para a execução do objeto deste contrato deverão ser inventariados e devidamente listados, a fim de integrar o patrimônio do município de Ituiutaba. A contratada se compromete a entregar à contratante, no prazo acordado, uma relação detalhada de todos os itens, com suas respectivas descrições, condições de uso e valores, para formalização da transferência de propriedade ao município.

11.53.35 Ao término do contrato, a CONTRATADA poderá:

11.53.36 Retirar equipamentos, utensílios e mobiliários de sua propriedade ou oficialmente doar seus equipamentos, utensílios e mobiliários à unidade escolar para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio municipal;

11.53.37 Os equipamentos, utensílios e mobiliários cedidos pelas unidades escolares deverão ser devolvidos nas mesmas condições recebidas ou substituídos.

11.53.38 Contratar, preferencialmente, fornecedores locais, do Município de Ituiutaba-MG, a não ser que não atendam, de forma claramente comprovada os requisitos exigidos no Termo de Referência.

11.53.39 A CONTRATANTE resguarda-se o direito de implementação de balcão térmico para distribuição de refeições de forma progressivamente no decorrer do contrato, em conformidade com projetos de Educação Alimentar e Nutricional.

11.53.40 Suprir cada unidade escolar com utensílios, mobiliários e equipamentos imprescindíveis à execução dos serviços.



- 11.53.41** Distribuir seus funcionários em turnos de trabalho, de modo a atender as atividades inerentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE, especificadas neste projeto, devendo a qualidade e a uniformidade do serviço prestado ser preservadas, independente das escalas de serviço adotadas.
- 11.53.42** Realizar o pré-preparo, preparo e a distribuição das refeições aos alunos, diretamente nos locais indicados no ANEXO IV do Termo de referência e indicados no presente Termo contratual, de segunda a sexta-feira e nos demais dias letivos nos horários pré-determinados pelo nutricionista RT ou pela equipe técnica de nutricionistas, ambos da Secretaria Municipal de Educação, obedecendo ao calendário escolar do município e das unidades escolares.
- 11.53.43** Poderão haver solicitações pela CONTRATANTE de refeições aos sábados, domingos e feriados, sendo a CONTRATADA comunicada oficialmente com antecedência. Os quantitativos indicados neste projeto já são suficientes para acobertar estas excepcionalidades.
- 11.53.44** Quando solicitada, a CONTRATADA deverá realizar a modalidade de refeições transportadas e em acordo com a legislação vigente, observados todos os critérios e adoção e medidas para o transporte seguro de adequado.
- 11.53.45** Colocar redes ou telas na saída das cubas da cozinha (ralos de pias), a fim de evitar entupimentos bem como a proliferação de microrganismos e infestações.
- 11.53.46** É de responsabilidade da CONTRATADA o reparo necessário caso ocorra entupimento por sua
- 11.53.47** ação, sem prejuízo da aplicação da penalidade cabível.
- 11.53.48** Garantir o recebimento, armazenamento e a seleção qualitativa e quantitativa dos alimentos perecíveis e não perecíveis, tanto em central de distribuição, quanto nas unidades escolares, através de serviços de logística adequados à realização do objeto do contrato.
- 11.53.49** As entregas deverão ser realizadas por profissionais treinados e habilitados, programadas de modo a não causar prejuízos à rotina das cozinhas e das unidades escolares.
- 11.53.50** Deve ser permitida a entrada dos técnicos da CONTRATANTE, do gestor e fiscal do contrato e dos membros dos conselho municipal (CAE), devidamente identificados, a qualquer tempo, tanto em Central de Distribuição quanto nas dependências vinculadas à execução dos serviços contratados, a fim de verificar e relatar o atendimento das normas técnicas e das exigências da legislação vigente, devidamente trajados e com touca para evitar risco de contaminação dos alimentos.
- 11.53.51** A CONTRATADA deve acatar as conclusões do relatório final elaborado pelos técnicos da CONTRATANTE, os quais poderão determinar a adoção das providências necessárias para, quando for o caso, a correção dos pontos críticos e das irregularidades constatadas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.
- 11.53.52** Transportar os gêneros alimentícios e insumos para as unidades escolares em condições que preservem tanto suas características físicas, como no caso de congelados e refrigerados, quanto sua qualidade no que se refere às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente e as Portarias CVS-15/91 e CVS-01/07.
- 11.53.53** Os veículos deverão possuir licença ou cadastro para transporte de alimentos, fornecido pelo órgão de vigilância sanitária competente.
- 11.53.54** Fornecer a cada unidade escolar, bloco para pedido de refeições em 03 (três) vias, que obedecerá às seguintes orientações:
- 11.53.55** A CONTRATADA recolherá em cada unidade escolar o pedido semanal preenchido pelo diretor, com 03 (três) dias úteis de antecedência ao início da execução do cardápio semanal;
- 11.53.56** Após a execução, a CONTRATADA deverá semanalmente apresentar à Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer 01 (uma) planilha com o quantitativo de refeições solicitada em cada unidade escolar, juntamente com todos os pedidos, documentos que serão fiscalizados pelo responsável no Departamento de Alimentação Escolar.
- 11.53.57** As solicitações poderão ser corrigidas, a qualquer tempo, caso seja verificado, pela equipe de nutricionistas da CONTRATANTE, incorreções na execução dos cardápios e seus respectivos per captas e porções.
- 11.53.58** Após conferência dos documentos pela CONTRATANTE e realizadas as devidas correções pela CONTRATADA, caso necessárias, a CONTRATADA poderá emitir nota fiscal da prestação de serviços.
- 11.53.59** Emitida nota fiscal, caso constatada alguma divergência pela CONTRATANTE, fica a CONTRATADA obrigada a cancelar a nota divergente e emitir nova nota fiscal com as devidas adequações informadas pela CONTRATANTE.
- 11.53.60** A recusa da planilha e/ou das notas fiscais não aprovadas pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer, em hipótese alguma servirá de pretexto para que a CONTRATADA suspenda a prestação de serviços, objeto do presente projeto.
- 11.53.61** Contratar, preferencialmente, fornecedores e prestadores de serviços locais, do Município de Ituiutaba-MG, a não ser que não atendam, de forma claramente comprovada os requisitos exigidos no Termo de Referência.
- 11.53.62** A CONTRATADA deverá ofertar soluções tecnológicas nos diversos controles rotineiros da execução do contrato e para controle da execução.
- 11.53.63** Quanto aos colaboradores:
- 11.53.64** Manter em caráter permanente, número suficiente para atender à execução dos serviços os seguintes



profissionais:

11.53.65 Um nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutrição, que será o responsável técnico (RT) pela supervisão de toda a equipe de trabalho da CONTRATADA vinculada ao objeto deste projeto, em acordo com o a Resolução do Conselho Federal de Nutrição – CFN nº 465, de 23 de agosto de 2010;

11.53.66 Equipe técnica de nutricionistas com a proporcionalidade de 1 quadro técnico a cada 10 unidades escolares;

11.53.67 Equipe administrativa;

11.53.67.1 Deverá observar a proporção de 1 funcionário para cada 300 (Trezentas) refeições servidas por período. No caso das unidades de Educação Infantil (creches) cujos cardápios são mais complexos, observar-se-á o número de 1 (um) funcionário para cada 100 refeições servidas. A CONTRATADA deverá dispor de mão de obra complementar, de no mínimo 5% do quadro operacional (merendeiras das Unidades) para suprir eventuais substituições de trabalho ocasionadas por atestados médicos, coleta de exames, consultas médicas e odontológicas, férias, abonadas, demissões, afastamentos e afins. Os empregados eventualmente afastados deverão ser substituídos imediatamente por outros capacitados, de categoria profissional idêntica, o dimensionamento da mão de obra necessária é de responsabilidade da CONTRATADA, devendo atender totalmente o número das refeições solicitadas.

11.53.67.2 O Responsável Técnico da CONTRATADA deverá realizar visitas técnicas de supervisão habituais em cada unidade escolar, para verificar a execução do serviço prestado por sua equipe, na frequência mínima de uma vez por mês, em carga horária compatível com as atividades desenvolvidas, abrangendo rotineiramente todos os períodos de funcionamento da unidade.

11.53.67.3 Caso necessário, o Responsável Técnico realizará visitas técnicas de supervisão extras, conforme demanda.

11.53.67.4 O Responsável Técnico responderá integralmente, de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas.

11.53.67.5 A equipe técnica de nutrição, parte integrante da equipe de trabalho da CONTRATADA, será responsável pela atividade direta operacional diária referente à prestação de serviço de alimentação nas unidades escolares, através da inspeção rotineira da alimentação escolar fornecida, verificando suas características sensoriais (aparência, cor, odor, sabor, consistência e textura), temperatura, porcionamento e aceitabilidade, visando, nesse caso, recomendar à CONTRATANTE, possíveis alterações ou adaptações dos cardápios.

11.53.67.6 A troca ou reposição de colaboradores deverá ser realizada sempre que necessário, e de forma imediata, sem prejuízo do andamento do serviço.

11.53.68 A CONTRATADA deverá entregar, no ato da assinatura do contrato, relação (contendo nome e nº de registro no CRN) de todos os nutricionistas, incluindo o responsável técnico (RT) pelo serviço de alimentação contratado, e daquele que será o contato direto com a CONTRATANTE.

11.53.69 A CONTRATADA deverá providenciar, sempre que necessário ou solicitado pela CONTRATANTE, a imediata substituição de seus empregados, por outros com experiência equivalente ou superior, e encaminhar relação atualizada dos mesmos à CONTRATANTE, até dois dias úteis após tal substituição.

11.53.70 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social - INSS, assistenciais, securitárias e sindicais, de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo vínculo de solidariedade empregatícia com a CONTRATANTE.

11.53.71 Responsabilizar-se pela adequada prestação dos serviços no tocante à Segurança, Medicina e Ambiente do Trabalho.

11.53.72 Cumprir e fazer cumprir pelos seus funcionários, o regulamento interno da unidade escolar, referente às normas de segurança, regras disciplinares e relações interpessoais.

11.53.73 Responsabilizar-se única e exclusivamente pela assunção de quaisquer danos ou prejuízos causados por si ou sua mão de obra, a coisa, propriedade, pessoa de terceiros ou à municipalidade, em decorrência da execução do serviço ou de algum comportamento danoso de seus empregados, e assunção de qualquer ressarcimento ou indenização que tais danos ou prejuízos tenham causado, que correrão às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.

11.53.74 Manter durante toda a execução do contrato todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase licitatória.

11.53.75 Contratar, preferencialmente, funcionários e prestadores de serviços locais, do Município de Ituiutaba-MG, a não ser que não atendam, de forma claramente comprovada os requisitos exigidos no Termo de Referência.

11.53.76 A CONTRATADA obriga-se a desenvolver boas relações com os funcionários da Prefeitura, encarregados da fiscalização do contrato, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da Fiscalização da Administração, em conformidade com o objeto da licitação.

11.53.77 Os relatórios de supervisão deverão ser assinados pelo Diretor da Unidade.

11.53.78 As cópias dos relatórios de supervisão deverão ser encaminhadas ao Departamento de Alimentação Escolar semanalmente.

11.53.79 Responsabilizar-se pelo controle e organização dos estoques de materiais de higiene, limpeza e alimentos perecíveis e não perecíveis, para a produção da alimentação nas unidades escolares, de forma compatível



com o objeto deste projeto.

11.53.80 Receber os alimentos e materiais em horários pré-determinados junto aos seus funcionários ou fornecedores, devidamente paramentados com avental, máscara facial, rede ou gorro para proteger os cabelos e identificados, de forma a não interferir na rotina da unidade escolar;

11.53.81 Manter os alimentos em sua embalagem primária original, desde o recebimento, rotulada de acordo com a legislação vigente.

11.53.82 Caso seja necessário retirar alimentos de suas embalagens originais, estes deverão ser adequadamente reembalados, com saco transparente atóxico, para armazenamento, com a aposição ou transcrição do rótulo original, devendo ser colocadas etiquetas em cada nova embalagem, que deverão conter todos os dados necessários à adequada identificação e rastreamento do produto.

11.53.83 Armazenar adequadamente, os alimentos, insumos e produtos de higiene e limpeza, de forma a não serem misturados e a garantir suas condições ideais de consumo;

11.53.84 Armazenar vassouras e rodos em local apropriado ou, se não houver, em outro local desde que protegidos por saco plástico.

11.53.85 Manter os locais de armazenagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em condições adequadas de uso obedecendo as normas técnicas e sanitárias vigentes.

11.53.86 Prever no estoque, quantidade de alimentos não perecíveis destinados a atendimento emergencial, para substituir outros eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento dos fornecedores.

11.53.87 Seguir e executar o cardápio mensal, inclusive o das dietas especiais, conforme legislação vigente, todos elaborados pelo responsável técnico da CONTRATANTE e informar à Secretaria Municipal de Educação, qualquer alteração necessária, justificando oficialmente.

11.53.88 Manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, em temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária.

11.53.89 Doar a critério da CONTRATANTE, ou desprezar, ao final de cada período, as sobras de alimentos não distribuídos.

11.53.90 Distribuir a alimentação em quantidade e qualidade definidas neste instrumento, com apresentação e temperatura adequadas, e utensílios de mesa e sobremesa adequados, em boas condições de uso e de higiene, cumprindo os horários estabelecidos pelo nutricionista da CONTRATANTE.

11.53.91 Distribuir com as mãos protegidas por luvas descartáveis, alimentos que não são servidos com utensílios de mesa ou cozinha (como pão, biscoito, bolo, fruta, etc.), observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos.

11.53.92 Obedecer às per capita determinadas no ANEXO VI deste projeto, em acordo com a Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, e a Resolução FNDE nº 20, de 02 de dezembro de 2020.

11.53.93 Porcionar a alimentação fornecida a cada aluno de maneira correta e uniforme, utilizando utensílios de cozinha padronizados e apropriados conforme especificações do ANEXO III e VII.

11.53.94 Em casos autorizados pela CONTRATANTE, deverá ser usado alimento ou suplemento em quantidade maior ou menor em dietas especiais.

11.53.95 Garantir a disponibilidade de alimentos em quantidade suficiente para todos os alunos, inclusive quando houver solicitação da CONTRATANTE de diminuição do porcionamento, visando a redução do desperdício constatado pela direção da unidade escolar, por nutricionista da CONTRATANTE ou pelos membros dos conselhos (CAE /COMSEA).

11.53.96 A CONTRATADA deverá disponibilizar regularmente, relatórios técnicos referentes à manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, utensílios e mobiliários, controle de amostras, controle de temperatura, controle de visitas técnicas realizadas por sua equipe, controle de higienização programada e efetivada no ambiente e nos equipamentos, mobiliários e utensílios.

11.53.97 Higienizar de acordo com as normas e critérios da legislação vigente, cozinha e despensa, desinfetando pisos, paredes, tetos, ralos, coifa (se houver), e limpando telas milimétricas, teto, luminárias, peitoris e batentes de janelas e respectiva parte interna, bem como balcão de distribuição.

11.53.98 A higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários ficará a cargo da unidade escolar.

11.53.99 Higienizar de acordo com as normas e critérios da legislação os utensílios de mesa e cozinha, mobiliários e equipamentos usados nas atividades do dia.

11.53.100 Os utensílios higienizados devem ser submetidos à secagem natural, guardados e protegidos.

11.53.101 Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas, que serão consumidas com casca, deverão sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

11.53.102 Recolher resíduos alimentares da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, acondicionando-os devidamente, removendo-os até o depósito de lixo determinado, observando a legislação ambiental.

11.53.103 A destinação final do lixo produzido pela cozinha é responsabilidade da CONTRATADA, a qual deve fazer a retirada do prédio da Unidade Escolar e colocada para recolhimento no dia apropriado.

11.53.104 Observar as normas e critérios de higienização, especialmente às referentes à Portaria CVS- 05/2013, referente ao "Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em



Estabelecimentos de Alimentos” e:

- 11.53.105** Higienizar as dependências da unidade educacional utilizadas no serviço diário (cozinha e despensa), desinfetando seus pisos, ralos, coifa, paredes e vitrô, ficando a higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários a cargo da unidade;
- 11.53.106** Higienizar os utensílios e equipamentos usados nas atividades do dia, e os utensílios utilizados pelos alunos;
- 11.53.107** Proceder com higiene nas atividades de armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte dos alimentos;
- 11.53.108** Proceder à higiene com produtos registrados no Ministério da Saúde;
- 11.53.109** Recolher da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, resíduos alimentares, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até o local determinado pela unidade educacional, observando a legislação ambiental.
- 11.53.110** Dedetização e a desratização semestral, ou sempre que necessário, do local de preparo, estoque e demais dependências que fazem parte do local de preparo da alimentação escolar.
- 11.53.111** Limpeza de acordo com a legislação vigente das caixas de gorduras e d'água, bem como o descarte de seus resíduos das unidades escolares.
- 11.53.112** A contratada será encarregada, às suas expensas, de realizar a desinsetização e desratização das cozinhas e lactários, de forma periódica e preventiva, garantindo a eliminação de insetos e roedores que possam comprometer a higiene e segurança desses ambientes. A contratada deverá utilizar produtos e métodos adequados e eficazes, atendendo às normas sanitárias vigentes, e providenciar a limpeza e cuidados necessários após a realização dos serviços.
- 11.53.113** A contratada será encarregada, às suas expensas, de realizar a limpeza das caixas de água, de forma periódica, garantindo a remoção de resíduos, impurezas e a manutenção das condições adequadas para o armazenamento da água. A limpeza deverá ser executada com materiais e produtos apropriados, de acordo com as normas sanitárias vigentes, e a contratada se compromete a realizar a desinfecção das caixas, assegurando que a água armazenada mantenha suas condições de potabilidade e segurança para o uso.
- 11.53.114** A contratada será encarregada, às suas expensas, de realizar a limpeza das caixas de gordura, de forma periódica, conforme as necessidades do local. A limpeza deverá incluir a remoção de resíduos acumulados, desobstrução dos sistemas de escoamento e a desinfecção das caixas, utilizando produtos e técnicas adequadas, em conformidade com as normas sanitárias e ambientais vigentes. A contratada se compromete a garantir que as caixas de gordura permaneçam em condições adequadas de funcionamento e higiene.
- 11.53.115** Responsabilizar-se perante todos os órgãos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, por acompanhar a distribuição diária das refeições, verificando sua apresentação, temperatura, características sensoriais e porcionamento.
- 11.53.116** Providenciar a retirada de alimentos vencidos ou impróprios para o consumo do estoque das unidades escolares.
- 11.53.117** Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, a alimentação fornecida, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou pela utilização de alimentos impróprios.
- 11.53.118** Responsabilizar-se pela guarda de amostra de todas as preparações diárias, incluindo amostra de água, conforme legislação vigente e orientações a seguir:
- 11.53.119** As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição das unidades escolares, um terço do tempo antes do término da distribuição;
- 11.53.120** As amostras deverão ser devidamente identificadas (alimento, data, horário e período em que foi servido), e guardadas por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais;
- 11.53.121** Caso a amostra seja de alimentos sólidos, coletar no mínimo 100 gramas e manter sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento a -18°C.
- 11.53.122** Caso a amostra seja de alimentos líquidos, aqui incluída água, coletar no mínimo 100 ml e manter sob refrigeração até 4°C;
- 11.53.123** A critério da CONTRATANTE, à CONTRATADA será solicitado o encaminhamento de uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno, inclusive para aqueles com necessidades de dietas especiais, em dia determinado pela CONTRATANTE para análise microbiológica em laboratório indicado pela CONTRATANTE, e o resultado deverá ser enviado a Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer/Seção Nutrição e Alimentação Escolar.
- 11.53.124** A critério da CONTRATANTE, poderão ser realizadas análises de alimentos cuja avaliação de aceitabilidade tenha sido inferior a 85%, conforme os registros efetuados pelas unidades escolares, devendo ser utilizada, neste caso, metodologia reconhecida pelo FNDE.
- 11.53.125** Solicitar à CONTRATANTE as adequações estruturais necessárias na cozinha e despensa, para assegurar as condições higiênico-sanitárias exigidas pela legislação vigente.
- 11.53.126** Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, observando as normas de vigilância e descrevê-lo no “Manual de Boas Práticas”.



- 11.53.127** Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência de fornecimento para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves, paralisações e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado aos alunos das unidades escolares.
- 11.53.128** Elaborar, em até 20 (vinte) dias úteis, a contar da homologação do resultado da licitação, "Manual de Boas Práticas" e "Manual de Procedimento Operacional Padrão" (POP) específicos para cada unidade escolar, bem como "Receituário Padrão", devendo disponibilizá-los à CONTRATANTE sempre que solicitado, atendendo:
- 11.53.129** Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004;
- 11.53.130** À revisão e aprovação da CONTRATANTE da edição preliminar dos exemplares, antes da edição final e distribuição, pela CONTRATADA, nas unidades escolares e outros segmentos.
- 11.53.131** Atualização ou adequação, conforme solicitação da CONTRATANTE.
- 11.53.132** O POP deverá atender, além dos dispositivos, também:
- Modelo cardápio previsto neste projeto;
 - Tabela de per capita e frequência estimada dos alimentos, por tipo de alimentação, alimento e faixa etária, prevista neste projeto;
 - Dispositivos legais referentes ao fornecimento terceirizado de refeições;
 - Procedimentos padronizados para segurança alimentar e nutricional, incluindo instruções sobre a higienização de alimentos, equipamentos, utensílios, mobiliários e áreas de pré- preparo, preparo ou distribuição, retirada de lixo, controle de pragas, transporte, recebimento e armazenamento de alimentos e insumos, garantindo o atendimento ao objeto deste projeto.
- 11.53.133** O "Receituário Padrão", que deverá atender, além dos dispositivos, também:
- Quantidade estimada de todos os ingredientes que compõem cada preparação culinária.
 - Modo de preparo de cada preparação;
 - Eventuais diluições necessárias ao preparo do produto (extrato de tomate, leite em pó, outros produtos em pó, etc.);
 - Outras informações pertinentes.
- 11.53.134** Provados pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá em até 10 (dez) dias úteis entregar "Manual de Boas Práticas", "POP" e "Receituário Padrão", nos seguintes locais:
- 01 (uma) cópia de cada exemplar em cada unidade escolar, constantes no ANEXO IV.
 - 01 (uma) cópia de cada exemplar à Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer;
 - 01 (uma) cópia de cada exemplar ao Conselho de Alimentação escolar (CAE);
- 11.53.135** Após a entrega dos exemplares, a CONTRATADA terá o prazo de até 02 (dois) dias úteis para apresentar à Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer:
- Relação contendo cada unidade que os recebeu, com a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e nº do Registro Funcional ou Registro Geral);
 - Relação contendo a identificação do responsável que os recebeu nos outros locais em que foram distribuídos (carimbo ou nome legível, assinatura e nº do Registro Funcional ou Registro Geral).
 - Ao final do contrato, os exemplares entregues deverão permanecer nos locais onde foram distribuídos.
- 11.53.136** Contratar, preferencialmente, funcionários e prestadores de serviços locais, do Município de Ituiutaba-MG, a não ser que não atendam, de forma claramente comprovada os requisitos exigidos no Termo de Referência.
- 11.53.137** Manter, obrigatoriamente, sua mão de obra:
- Trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médico-laboratoriais admissional e periódico semestral em cada um de seus empregados da cozinha, e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às suas expensas, e que deverão ser apresentados à CONTRATANTE quando solicitados;
 - Afastada para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastrenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;
 - Adequada quanto aos quesitos de: competência técnica, higiene pessoal, operacional e uniformização;
 - Uniformizada diariamente, com equipamentos de proteção, quando necessário, específicos ao desempenho de suas funções. A colocação e retirada do uniforme e equipamentos de proteção não deverão ocorrer no interior da despensa ou cozinha.
- 11.53.138** Capacitada periodicamente de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, ANVISA/MS, conforme os itens a seguir:
- Períodos de treinamento geral com toda a equipe de manipuladores, no mínimo 04 (quatro) vezes ao ano;
 - Períodos de treinamento com cada equipe de manipuladores, na própria unidade escolar onde atuam, sempre que solicitado pela CONTRATANTE.
- 11.53.139** Manter junto à direção da unidade escolar, e afixada em local visível da cozinha, relação nominal atualizada de sua equipe operacional, com horário de trabalho e escala de serviço, e de seus nutricionistas, com o respectivo número de registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, e a relação de telefones da CONTRATADA para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço;
- 11.53.140** É vedada à CONTRATADA a utilização, em sua equipe, de familiares de alunos matriculados na mesma unidade escolar em que se promove a prestação de serviços. Consideram-se familiares as pessoas que possuam vínculo de parentesco até o segundo grau com o aluno matriculado na unidade escolar em que a CONTRATADA desempenha a prestação de serviços.
- 11.53.141** Contratar, preferencialmente, funcionários e prestadores de serviços locais, do Município de Ituiutaba-MG, a não ser que não atendam, de forma claramente comprovada os requisitos exigidos no Termo de Referência.
- 11.53.166** Acompanhamento e motivação dos alunos: Com a devida autorização da direção da unidade escolar e CONTRATANTE, desde que em consonância com a proposta pedagógica da Secretaria Municipal de Educação,



Esporte e Lazer e diretrizes estabelecidas pela CONTRATANTE através da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer, a CONTRATADA, sob orientação de seu nutricionista RT, poderá estabelecer e implantar um plano de ações positivas, visando motivar e incentivar os alunos para a adoção de um comportamento alimentar saudável.

11.53.142 Afixação do cardápio:

a) Manter o cardápio afixado no refeitório, na cozinha e em local de fácil acesso aos responsáveis pelos alunos.

b) O cardápio deverá conter a identificação dos nutricionistas da CONTRATADA como executante e da CONTRATANTE como responsável por sua elaboração, contendo nome, nº de registro no CRN.

11.53.143 Controle de pragas:

a) Contribuir para o controle integrado de pragas em geral, através da adoção de medidas preventivas e comunicação de ocorrências de infestação na cozinha e despensa, à direção da unidade escolar.

11.53.144 Sustentabilidade:

a) Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%.

b) Adquirir equipamentos que reduzam o consumo de energia assegurando práticas adequadas à eficiência energética.

c) Assegurar na aquisição dos equipamentos, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial.

d) Verificar, periodicamente, os sistemas de refrigeração e aquecimento zelando pelo bom funcionamento dos equipamentos, manutenção adequada e utilização de combustível de boa qualidade.

e) Comunicar ao diretor da unidade escolar sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas.

12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

12.1 A aplicação de penalidades se dará conforme previsto na Lei Federal nº 14.133/2021 e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02 e outras que vierem a substituí-las, garantida a defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação/intimação/publicação no Diário Oficial do município. No que tange às multas, a CONTRATADA estará sujeita às penalidades abaixo discriminadas:

12.2 Multa diária por atraso no atendimento da ordem de serviço para início da execução dos serviços contratados, pelo período máximo de 20 (vinte) dias: 0,2% (dois décimos por cento) sobre o valor contratual.

12.3 A partir do 20º (vigésimo) dia de atraso ficará configurada a inexecução total ou parcial do ajuste, esta última no caso do atraso se referir à parcela do objeto contratado.

12.4 Multa pela inexecução parcial do contrato: 20% (vinte por cento) sobre o valor correspondente à parcela não executada do contrato.

12.5 No caso de inexecução parcial do contrato, poderá ser promovida, a critério exclusivo da CONTRATANTE, a rescisão contratual por culpa da CONTRATADA, aplicando-se a pena de multa de 10% (dez por cento) do valor total estimado do contrato, além da possibilidade de aplicação da pena de impedimento do direito de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

12.6 Multa pela inexecução total do contrato: 20% (vinte por cento) sobre o valor contratual. No caso de inexecução total do contrato, caberá, ainda, a critério da CONTRATANTE, aplicação da pena de impedimento de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo máximo de 05 (cinco) anos.

12.7 Multa por descumprimento de cláusula contratual relacionada à manutenção documental das condições de habilitação: 2,5% (dois e meio por cento) sobre o faturamento mensal do período em que persistir a inadequação.

12.8 Poderá ser aplicada, a critério da CONTRATANTE, em decorrência do descumprimento das disposições deste instrumento, multa sobre o faturamento diário obtido pela CONTRATADA junto à unidade, nos seguintes casos:

12.8.1 Nos dias em que não houver faturamento, para fins de cálculo de multa o apontamento das ocorrências considerará o dia útil com faturamento mais próximo ao da ocorrência, preferencialmente no mesmo mês de medição dos serviços.

12.8.2 Caso o dia sem faturamento a que se refere a letra anterior esteja intercalada entre dois outros dias úteis com faturamento, será levado em consideração para fins de cálculo de multa, o dia subsequente ao da ocorrência.

12.9 Ocorrências consideradas gravíssimas (sobre faturamento diário):

12.9.1 Multa de 15%, quando a CONTRATADA deixar de servir qualquer tipo de alimentação estabelecida pela CODAE, para o total ou parte dos alunos do período, inclusive no que diz respeito ao atendimento de alunos com alimentação especial.

12.10 Ocorrências consideradas graves (sobre faturamento diário):

12.10.1 Multa de 6,5%, quando: a) não houver lixeira com tampa e pedal na cozinha/lactário; b) não houver lixeira para descarte de papel utilizado na secagem das mãos na cozinha/lactário; c) houver lixo mal acondicionado e/ou não retirado e/ou lixeira com higiene inadequada; d) houver lixeira em mau estado de conservação; e) houver lixeira com altura superior aos locais de manipulação de alimentos e/ou disposta de forma a propiciar a contaminação cruzada.

12.10.2 Multa de 6,5%, quando: a) não armazenar o resíduo de óleo utilizado na fritura em recipiente plástico higienizado e com tampa b) quando reutilizar embalagens vazias de produtos de limpeza e desinfecção para acondicionamento do óleo utilizado na fritura c) reutilizar o óleo da fritura em outras preparações; d) não identificar o recipiente utilizado para armazenar o resíduo de óleo destinado a descarte; e) quando não realizar o descarte do óleo em pontos de coleta próprios para essa finalidade;

12.10.3 Multa de 7,5%, quando faltar Nutricionistas (Responsáveis Técnicos) em número suficiente para



atender a demanda referente a adequada e satisfatória prestação do serviço, ou quando não providenciar, assim que necessário, a imediata substituição do Nutricionista Responsável Técnico pelo serviço na unidade educacional.

12.10.4 Multa de 7,5% quando: a) o Nutricionista RT deixar de visitar no mínimo duas vezes por semana a unidade educacional que estiver sob sua responsabilidade; b) deixar de apresentar à direção escolar os relatórios de suas visitas técnicas, contendo as providências tomadas e orientações dadas aos manipuladores de alimentos; c) exercer funções contratualmente incompatíveis em relação àquelas consideradas atribuições do nutricionista RT.

12.10.5 Multa de 7,5%, quando faltar empregados especializados em número suficiente para atender, tanto a demanda referente à adequada e satisfatória prestação do serviço, como a rotina de horários de distribuição da unidade;

12.10.6 Multa de 7,5%, quando utilizar mão de obra (cozinheiro escolar e nutricionista RT) inadequada em relação à competência técnica;

12.10.7 Multa de 7,5%, quando não trocar/repuser mão de obra sempre que necessário;

12.10.8 Multa de 7,5%, quando algum de seus empregados prestar serviço sem utilizar EPI completos em atividades obrigatórias ou utilizá-los inadequadamente;

12.10.9 Multa de 7,5% quando algum de seus empregados prestar serviço com uniforme/EPI em más condições de higiene ou utilizar o uniforme/EPI fora das dependências da cozinha/despensa/lactário;

12.10.10 Multa de 7,5% quando não apresentar e não manter na unidade escolar, cópia dos Atestados de Saúde Ocupacional (ASO) de cada um de seus empregados (conforme legislação vigente);

12.10.11 Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando utilizar mão de obra inadequada (em desacordo com a Portaria SMS 2619/2011), no que diz respeito à condição de saúde na data em que estiver trabalhando;

12.10.12 Multa de 7,5%, quando utilizar mão de obra inadequada (em desacordo com a Portaria SMS 2619/2011), no que diz respeito a higiene pessoal e higienização das mãos;

12.10.13 Multa de 7,5%, quando algum empregado de seus fornecedores / prestadores de serviço/manipuladores proceder de forma a colocar em risco a sanidade do local;

12.10.14 Multa de 7,5%, quando armazenar os alimentos perecíveis sob refrigeração de maneira inadequada, em desacordo com a legislação vigente e/ou Manual de Boas Práticas;

12.10.15 Multa de 7,5%, quando fornecer/estocar alimento em desacordo com qualquer uma das seguintes características: a) especificações técnicas de qualidade contidas neste instrumento; b) alimentos não homologados;

12.10.16 Multa de 7,5%, quando fornecer/estocar alimento com prazo de validade vencido, impróprio para consumo ou inadequado em relação a qualquer outra aptidão para o consumo;

12.10.17 Multa de 7,5%, quando faltar insumos diversos para a eficiente prestação do serviço;

12.10.18 Multa de 7,5%, quando utilizar produtos não registrados / notificados no Ministério da Saúde;

12.10.19 Multa de 7,5%, quando não realizar de acordo com as normas vigentes, os procedimentos referentes a higienização e limpeza das dependências da unidade utilizadas no serviço diário (cozinha, lactário e despensa) e dos mobiliários;

12.10.20 Multa de 7,5%, quando não realizar de acordo com as normas vigentes, os procedimentos referentes a higienização e limpeza dos utensílios de mesa e/ou cozinha;

12.10.21 Multa de 7,5%, quando não realizar de acordo com as normas vigentes, os procedimentos referentes a higienização e limpeza dos equipamentos de cozinha/lactário;

12.10.22 Multa de 7,5% quando não efetuar descongelamento de alimentos em conformidade com as normas estabelecidas em legislação vigente e Manual de Boas Práticas;

12.10.23 Multa de 7,5%, quando distribuir a alimentação: a) em desacordo com o receituário padrão; b) preparação culinária inadequada, causando rejeição e/ou recusa pela maioria dos alunos.

12.10.24 Multa de 7,5%, quando descumprir quaisquer umas das seguintes obrigações, ao fornecer a alimentação: a) "per capita" de preparo; b) porcionamento unitário de fornecimento ao aluno;

12.10.25 Multa de 7,5%, quando: algum de seus empregados prestar serviço sem proteger as mãos com luvas descartáveis, nas situações onde seu uso é obrigatório, de acordo com a legislação vigente;

12.10.26 Multa de 7,5%, quando: a) não estabelecer o adequado controle de tempo e temperatura das preparações (inclusive o preenchimento da respectiva planilha) após o preparo e até o momento final de distribuição, em desconformidade com a legislação vigente e Manual de Boas Práticas;; b) quando utilizar e/ou armazenar alimentos que foram manipulados após o preparo e/ou foram mantidos em condições inadequadas de tempo, temperatura e acondicionamento, em desconformidade com a legislação vigente e Manual de Boas Práticas;

12.10.27 Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando não estabelecer o adequado controle de temperatura dos equipamentos (inclusive o preenchimento da respectiva planilha), em desconformidade com MBP e legislação vigente;

12.10.28 Multa de 7,5% quando não executar as atividades nas dependências da cozinha/despensa/lactário de forma a evitar a contaminação cruzada;

12.10.29 Multa de 7,5%, quando descumprir o cardápio publicado, inclusive no que diz respeito à adaptação dos cardápios publicados, com base na "Relação de alimentos substitutos" aos alunos com necessidades alimentares e nutricionais especiais, autorizadas pela Contratante e à oferta dos alimentos orgânicos conforme estabelecido pela Contratante;

12.10.30 Multa de 7,5%, quando deixar de prestar algum suporte logístico relacionado ao abastecimento de alimentos ou materiais;

12.10.31 Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando: a) deixar de realizar reparos de mobiliários necessários à eficiente prestação do serviço; b) não cumprir a Notificação de Manutenção e Reparo (NMR),



referente a providências quanto à execução dos serviços de reparos de mobiliário;

12.10.32 Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando: a) deixar de realizar manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos; b) não cumprir a Notificação de Manutenção e Reparo (NMR) referente a providências quanto à execução dos serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos;

12.10.33 Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando: a) deixar de realizar os serviços de adequação e recuperação de cozinha, despensa e lactário; b) não cumprir a Notificação de Manutenção e Reparo (NMR), referente a providências quanto à execução dos serviços de adequação e recuperação de cozinha, despensa e lactário;

12.10.34 Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando:

12.10.34.1 Não mantiver o "Receituário Padrão" e/ou o "Manual de Boas Práticas na Prestação de Serviço de Alimentação Escolar" disponíveis na cozinha;

12.10.34.2 O "Receituário Padrão" e/ou o "Manual de Boas Práticas na Prestação de Serviço de Alimentação Escolar" não estiverem devidamente atualizados e organizados, de acordo com as revisões/erratas efetuadas;

12.10.35 Multa de 7,5%, quando não utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto contratado.

12.10.36 Multa de 8,5%, quando não realizar de acordo com as normas vigentes, os procedimentos referentes à higienização dos alimentos;

12.10.37 Multa de 8,5% quando a CONTRATADA deixar de servir qualquer componente, de qualquer tipo de alimentação prevista no cardápio do dia, para o total ou parte dos alunos, inclusive no que diz respeito ao atendimento de alunos com alimentação especial;

12.10.38 Ocorrências consideradas moderadas (sobre faturamento diário):

12.10.38.1 Multa de 6%, quando: a) os insumos apresentarem qualidade inadequada para a eficiente prestação do serviço; quando) os insumos forem utilizados inadequadamente; c) os insumos não forem corretamente identificados, de forma a permitir sua rastreabilidade em conformidade com MBP e legislação vigente;

12.10.38.2 Multa de 6%, quando não coletar e/ou não armazenar amostras dos alimentos prontos e servidos aos alunos, inclusive dos alimentos de dieta especial, de acordo com a legislação vigente e Manual de Boas Práticas;

12.10.38.3 Multa de 5%, quando algum de seus empregados entrar nas dependências da cozinha/despensa/lactário ou prestar serviço, sem uniforme completo.

12.10.38.4 Multa de 5%, quando algum de seus empregados prestar serviço com uniforme/EPI em más condições de uso (rasgados, furados);

12.10.38.5 Multa de 5%, quando não proceder ao adequado controle qualitativo e quantitativo durante o recebimento de alimentos na unidade (inclusive o preenchimento da respectiva planilha), de acordo com o Manual de Boas Práticas;

12.10.38.6 Multa de 5%, quando ocorrer transtorno e interferência na rotina da unidade, durante o recebimento dos alimentos e materiais, durante realização de serviços por prestador, ou durante a execução de atividades por parte da Contratada;

12.10.38.7 Multa de 5%, quando armazenar os alimentos de maneira inadequada, em desacordo com a legislação vigente e/ou Manual de Boas Práticas;

12.11 Multa de 5% (cinco por cento), quando:

12.11.1 Deixar de identificar os alimentos, após sua abertura, conforme Manual de Boas Práticas, ou ainda estes apresentarem problemas de identificação em sua embalagem primária;

12.11.2 Deixar de identificar os alimentos em processo de pré-preparo/preparo, conforme legislação vigente e/ou Manual de Boas Práticas;

12.11.3 Deixar de identificar os alimentos em processo de descongelamento, conforme legislação vigente e/ou Manual de Boas Práticas;

12.11.4 Deixar de identificar alimentos pertencentes aos funcionários da empresa;

12.12 Multa de 5%, quando estocar insumos, materiais de higiene, de limpeza e diversos de maneira inadequada, em desacordo com a legislação vigente e/ou Manual de Boas Práticas;

12.13 Multa de 5% (cinco por cento), quando ocorrer atraso na distribuição da alimentação, em relação à rotina de horários pré-determinados pela Contratante;

12.14 Multa de 5% quando transportar inadequadamente a alimentação;

12.15 Multa de 5% quando distribuir alimentação com apresentação inadequada (inclusive consistência) e temperatura sensorial inadequada, em relação ao disposto no Manual de Orientação ou Receituário Padrão;

12.16 Multa de 5%, quando fornecer a alimentação escolar para pessoas diversas que não sejam alunos regularmente matriculados na unidade educacional, exceto em casos autorizados pela CONTRATANTE para atender situações especiais (projetos, situações de risco à saúde, etc);

12.17 Multa de 5%, quando faltar utensílios de mesa ou estes apresentarem qualidade inadequada para a eficiente prestação do serviço;

12.18 Multa de 5%, quando faltar utensílios de cozinha ou estes apresentarem qualidade inadequada para a eficiente prestação do serviço;

12.19 Multa de 5% quando faltar mobiliário de cozinha/despensa/lactário devido à falta de seu fornecimento;

12.20 Multa de 5% quando faltar equipamentos de cozinha/lactário devido à falta de seu fornecimento;

12.21 Multa de 5%, quando não utilizar o lactário disponível nos CEIs para a) Elaboração e distribuição de fórmulas lácteas infantis, oferecidos às crianças com até 1 (um) ano de idade e de leite integral servido na mamadeira ou copo de transição para crianças com idade superior a 1 (um) ano que não tenham completado a transição para caneca; b) higienização e armazenamento de utensílios das crianças com até 1 (um) ano de idade (frascos de mamadeira e seus acessórios e copos de transição);

12.22 Multa de 5% (cinco por cento), quando não atender adequadamente os procedimentos de recebimento,



armazenamento, manuseio e distribuição do leite materno ordenhado;

12.23 Multa de 5% (cinco por cento), quando deixar de elaborar o inventário de utensílios de mesa e de cozinha, equipamentos e mobiliários de cozinha, no início, anualmente e no término do contrato, e sempre que houver reposição / substituição dos mesmos;

12.24 Multa de 4% (quatro por cento), quando:

12.24.1 Algum empregado de seus fornecedores / prestadores de serviço entrar na cozinha para efetuar entregas / serviços sem avental / touca para proteger os cabelos; b) algum empregado de seus fornecedores / prestadores de serviço entrar na cozinha para efetuar entregas / serviços sem equipamento de proteção adicional, conforme determinado por protocolos de saúde específicos.

12.25 Ocorrências consideradas leves (sobre faturamento diário):

12.25.1 Multa de 2,5% (dois e meio por cento), quando não transferir no prazo de 48 horas, após a solicitação da direção, o funcionário com vínculo familiar na unidade educacional em que se promove a prestação de serviços;

12.25.2 Multa de 2,5% (dois e meio por cento), quando não mantiver, junto à direção da unidade e, também, afixada em local visível da cozinha, relação nominal de sua mão de obra (incluindo funcionários volantes) e seus nutricionistas (RT), contendo o horário de trabalho atualizado e telefone da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

12.25.3 Multa de 2,5% (dois e meio por cento), quando deixar de afixar na cozinha e lactário da unidade o cardápio atualizado publicado e/ou deixar de disponibilizar para consulta, em local de fácil acesso, a relação de alimentos substitutos para atendimento das dietas especiais, na cozinha e lactário;

12.25.4 Multa de 2,5% (dois e meio por cento), quando não houver cartaz orientativo para higienização de mãos afixado próximo à pia destinada para tal atividade;

12.25.5 Multa de 2,5% (dois e meio por cento), quando distribuir a alimentação em desacordo com o padrão de utensílios de cozinha;

12.25.6 Multa de 2,5% (dois e meio por cento), quando não cumprir outras obrigações previstas no Manual de Boas Práticas e/ou legislação vigente não especificadas nas outras cláusulas de penalidades;

12.25.7 Multa de 3,5% (três e meio por cento), quando não efetuar o adequado preenchimento das planilhas de controle (exceto planilhas de controle de tempo e temperatura das preparações, de recebimento de alimentos e de temperatura dos equipamentos) previstas no Manual de Boas Práticas e estabelecidas em legislação sanitária vigente.

12.26 Poderá ainda ser aplicada, à critério da CONTRATANTE, em decorrência do descumprimento das disposições deste instrumento, multa calculada sobre o faturamento mensal obtido junto ao respectivo lote de unidades atendidas, nos seguintes casos:

12.27 Ocorrências consideradas gravíssimas (sobre faturamento mensal):

12.27.1 Multa de 15%, quando deixar de prestar algum suporte logístico inerente à execução do serviço, que caracterize desabastecimento total de gêneros alimentícios, e/ou de insumos e/ou ausência de mão de obra, em mais de 50% das unidades educacionais atendidas;

12.28 Ocorrências consideradas graves (sobre faturamento mensal):

12.28.1 Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando deixar de nomear um Nutricionista (RT) para ser o contato direto com a CONTRATANTE, no ato da assinatura do contrato, ou quando necessária a substituição do profissional;

12.28.2 Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando deixar de encaminhar relação nominal de todos os outros Responsáveis Técnicos (RT), por unidade educacional em que prestar serviço, no ato da assinatura do contrato;

12.28.3 Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando não informar à Contratante a relação de visitas técnicas realizadas pelos Nutricionistas RT às unidades educacionais em que prestam serviço;

12.28.4 Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando não atender à convocação para reproduzir e distribuir o "Manual de Orientação para Unidades Educacionais da PMSP com Serviço de Alimentação Terceirizado", no prazo estabelecido pela CONTRATANTE após a assinatura do contrato;

12.28.5 Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando não adaptar "Manual de Boas Práticas na Produção da Alimentação Escolar" e/ou o "Receituário Padrão", revisados e autorizados pela CONTRATANTE, no prazo determinado;

12.28.6 Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando não distribuir, no prazo determinado, o "Manual de Boas Práticas na Produção da Alimentação Escolar" e/ou o "Receituário Padrão" às unidades educacionais;

12.28.7 Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando não entregar, ao término do contrato, os utensílios de mesa e/ou cozinha e/ou equipamentos nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento, em relação à data em que o iniciou, e/ou não providenciar possíveis reparos ou reposições dos mesmos.

12.29 Ocorrências consideradas moderadas (sobre faturamento mensal):

12.29.1 Multa de 5% (cinco por cento), quando no prazo de até trinta dias úteis após a assinatura do contrato, deixar de encaminhar relação com o número previsto de funcionários para atuarem na cozinha em cada período de cada unidade educacional em que prestar serviço.

12.30 Ocorrências consideradas leves (sobre faturamento mensal):

12.30.1 Multa de 2,5% (dois e meio por cento), quando não entregar à CONTRATANTE, no prazo determinado, relação contendo cada unidade que recebeu o "Manual de Boas Práticas na Produção da Alimentação Escolar", "Manual de Orientação" e/ou o "Receituário Padrão", com a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e nº do Registro Funcional ou Registro Geral);

12.30.2 Multa de 2,5% (dois e meio por cento), quando deixar de entregar à CONTRATANTE, o cálculo do valor nutricional, de acordo com as diretrizes estabelecidas pelo FNDE.

12.31 Pela inexecução total ou parcial do contrato, a Contratante poderá, garantida a prévia defesa, promover a



suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

12.32 Pela inexecução total ou parcial do contrato, a Contratante poderá, garantida a prévia defesa, emitir Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

12.33 As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a de outras, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente.

12.34 A critério da CONTRATANTE, a CONTRATADA será notificada, nos casos de desconformidades sujeitas a prazo de adequação, mediante Notificação.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – EXTINÇÃO.

13.1 A CONTRATANTE poderá rescindir unilateralmente o presente contrato conforme os motivos seguintes:

13.1.1. O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações ou prazos;

13.1.2. O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e prazos;

13.1.3. A lentidão no seu cumprimento;

13.1.4. O não atendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;

13.1.5. O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do parágrafo primeiro, do Artigo 117 da Lei 14.133/2021;

13.1.6. A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;

13.1.7. A dissolução da sociedade ou o falecimento do CONTRATADO;

13.1.8. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do CONTRATO.

13.2. A rescisão do contrato poderá ser por acordo entre as partes ou determinada por ato unilateral e escrito da Administração.

13.3. Em caso de rescisão unilateral, obrigam-se às partes a providenciar aviso prévio, assegurado o prazo necessário à realização de novo certame licitatório, devendo a CONTRATANTE comunicar a rescisão com antecedência mínima de 30 (trinta) dias. A CONTRATADA, em caso de eventual manifestação de requerimento de rescisão, deverá fazê-lo com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias.

Parágrafo Único: O CONTRATADO reconhece os direitos da Administração, em caso de responsabilização administrativa conforme disposto no artigo 155 da Lei nº 14.133/2021

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – VEDAÇÕES.

14.1 É VEDADO À CONTRATADA:

14.1.1 Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

14.1.2 Interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES.

15.1. O presente instrumento poderá ser alterado nos casos previstos pelo artigo 124 da Lei nº 14.133/2021, desde que devidamente fundamentado pelo Gestor do Contrato e autorizado pela autoridade competente.

15.2. O CONTRATADO é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do termo de contrato

15.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DOS CASOS OMISSOS.

16.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO.

17.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial, de acordo com o previsto na Lei nº 14.133/2021.



18. DA PROTEÇÃO DE DADOS

18.1. DO CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS - LEI N. 13.709/2018

- a) É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.
- b) As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n. 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.
- c) As partes responderão administrativa e judicialmente caso causarem danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos, aos titulares de dados pessoais repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à Lei Geral de Proteção de Dados.
- d) Em atendimento ao disposto na Lei Geral de Proteção de Dados, o CONTRATANTE, para a execução do serviço objeto deste contrato, tem acesso a dados pessoais dos representantes da CONTRATADA, tais como número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial, e cópia do documento de identificação (listar outros, quando cabível).
- e) A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE.
- f) A CONTRATADA fica obrigada a comunicar ao CONTRATANTE em até 24 (vinte e quatro) horas qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados.

19. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO.

19.2. É eleito o Foro da Comarca de Ituiutaba/MG para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/2021.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, foi assinado pelos contraentes.

Ituiutaba/MG, 06 de Janeiro de 2025

Érika Ferreira Lima Franco
Matrícula 5234

Lidiane Janones de Faria
Secretária Municipal de Educação, Esporte e Lazer

Contratado

Testemunhas:

Ricardo Silva Ribeiro
Matrícula 9897

Adriano Bellocchio Camargos Gouvêa
Matrícula 1483

ORÇAMENTO ITUIUTABA

À
PREFEITURA DE ITUIUTABA

Razão Social: PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA Endereço: RUA 07 DE MAIO, N° 783 CENTRO, TATUI/SP CNPJ: sob n.º 19.092.349/0001-29
Inscrição Estadual: 687.292.013.110 Telefone: (15) 99777-6956
E-mail: comercial@plenaalimentacaoeservicos.com.br Banco: Agência Inst. Educ. Oswaldo Quirin-
Código nº 3806 Agência: São Paulo/SP Conta Corrente: 13.002031-5

Propõe a prestação de serviço, conforme segue:

TIPO DE CARDÁPIO	Alunos / dia por Cardápio	Número de Serviços no Cardápio / dia	Total de Serviços / dia	Preço Unitário do Cardápio	Valor Total para 200 dias Letivos
Card 1 - Educação Infantil - Creche 5 Ref	575	5	2.875	R\$ 11,40	R\$ 832.485,00
Card 2 - Desjejum Pré e Fundamental	3.709	1	3.079	R\$ 2,98	R\$ 1.879.432,36
Card 3 - Almoço Pré e Fundamental	5.572	1	5.572	R\$ 4,60	R\$ 3.989.501,80
Card 4 - Integral Pré e Fundamental 3 Ref	1.257	3	3.771	R\$ 9,02	R\$ 1.439.943,78
Card 5 - EJA	156	1	156	R\$ 4,60	R\$ 91.135,20
TOTAL ==>	11.269		16.083		7.022.434,52

VALOR TOTAL: sete milhões, vinte e dois mil, quatrocentos e trinta e quatro reais e cinquenta e dois centavos.

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias corridos.

Tatui, 06 de janeiro de 2025.

EFRAM ALIMENTOS E SERVICOS Assinado de forma digital por EFRAM
ALIMENTOS E SERVICOS LTDA: 19092349000129
LTDA: 19092349000129 Dados: 2025.01.06 08:58:38 -03'00'

PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA

MATEUS PESTANA RIBEIRO

Socio-Proprietário

RG: 55.139.533-3

CPF: 439.096.278-70

PLANILHA DE CUSTOS

Nº do Processo:	Cotação
Licitação:	

A	EMPRESA:	
B	CNPJ:	
C	Data da Apresentação da Proposta:	
D	Município/UF:	
E	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	
F	Registro no MTE:	
	Data de Registro no MTE:	
G	Prazo de execução Contratual:	7 meses

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO

Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar (Em função da unidade de medida)
Categoria Profissional	Nutricionista	
Quantidade de Profissionais	POSTO	2

I - MÓDULOS

Mão de obra

Mão de obra vinculada à execução contratual

Dados para composição dos custos referentes a mão de obra

1	Tipo de Serviço (mesmo serviço com características distintas)	Supervisão
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)	2237-10
3	Salário Normativo da Categoria Profissional	R\$ 3.870,88
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual)	Alimentação Escolar
5	Data-Base da Categoria (dia/mês/ano)	01/08/2025

Módulo 1 - Composição da Remuneração

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base	R\$ 3.870,88
B	Adicional de Periculosidade	R\$ -
C	Adicional de Insalubridade	
D	Adicional Noturno	
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida	
G	DSR	R\$ -
Total		R\$ 3.870,88

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários



Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias			
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário	8,33%	R\$ 322,44
B	Férias e Adicional de Férias	11,11%	R\$ 430,05
	Subtotal	19,44%	R\$ 752,50
C	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o 13º	7,15%	R\$ 276,77
	Total	26,59%	R\$ 1.029,27
Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	R\$ 774,18
B	Salário Educação	2,50%	R\$ 96,77
C	SAT	3,00%	R\$ 116,13
D	SESC ou Sesi	1,50%	R\$ 58,06
E	SENAI – SENAC	1,00%	R\$ 38,71
F	SEBRAE	0,60%	R\$ 23,23
G	INCRA	0,20%	R\$ 7,74
H	FGTS	8,00%	R\$ 309,67
	Total	36,80%	R\$ 1.424,49
Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.			
2.3	Benefícios Mensais e Diários		Valor (R\$)
A	Vale Transporte		R\$ -
B	Cesta Básica		R\$ 146,00
C	Auxílio Creche		R\$ 21,00
D	Seguro de Vida		R\$ 3,00
E	Assistência Médica		R\$ 78,00
	Total		R\$ 248,00
Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários			
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Percentual (%)	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias, Adicional de Férias	26,59%	R\$ 1.029,27
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	36,80%	R\$ 1.424,49
2.3	Benefícios Mensais e Diários	-	R\$ 248,00
	Total		R\$ 2.701,76
Módulo 3 - Provisão para Rescisão			
3	Provisão para Rescisão	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	0,21%	R\$ 8,13
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,01%	R\$ 0,39

C	Aviso Prévio Trabalhado	1,94%	R\$	75,10
D	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso	0,30%	R\$	11,61
E	Multa do FGTS (CONTRIBUIÇÃO SOCIAL EXTINTA) sobre o Aviso Prévio Trabalhado e Aviso Prévio Indenizado	4,00%	R\$	154,84
Total		6,46%	R\$	250,06

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

Submódulo 4.1 - Ausências Legais

4.1	Substituto nas Ausências Legais	Percentual (%)	Valor (R\$)	
A	Substituto na Ausências Legais	0,12%	R\$	4,65
B	Substituto na Licença-Paternidade	0,05%	R\$	1,94
C	Substituto na Ausência por acidente de trabalho	0,50%	R\$	19,35
D	Substituto na Afastamento Maternidade	0,05%	R\$	1,94
E	Outros (especificar)	0,00%	R\$	-
Total		0,72%	R\$	27,88

Submódulo 4.2 - Intra jornada

4.2	Intra jornada	Valor (R\$)	
A	Intervalo para repouso e alimentação	R\$	-
Total		R\$	-

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)	
4.1	Ausências Legais	R\$	27,88
4.2	Intra jornada	R\$	-
Total		R\$	27,88

Módulo 5 - Insumos Diversos

5	Insumos Diversos	Qtd.	Valor (R\$)	
A	Uniformes	N	R\$	21,51
B	Materiais	N	R\$	826,42
C	Equipamentos	N	R\$	43,28
D	Outros (especificar)		R\$	-
Total			R\$	891,21

II - QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO

	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)	
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração	R\$	3.870,88
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	R\$	2.701,76
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão	R\$	250,06

000387

D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente	R\$	27,88
E	Módulo 5 - Insumos Diversos	R\$	891,21
Total (A + B +C+ D+E) ==>		R\$	7.741,79

PLANILHA DE CUSTOS	
Nº do Processo:	Cotação
Licitação:	

A	EMPRESA:	
B	CNPJ:	
C	Data da Apresentação da Proposta:	
D	Município/UF:	
E	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	
F	Registro no MTE:	
	Data de Registro no MTE:	
G	Prazo de execução Contratual:	7 meses

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar (Em função da unidade de medida)
Categoria Profissional	Nutricionista RT	
Quantidade de Profissionais	POSTO	1

I - MÓDULOS

Mão de obra
Mão de obra vinculada à execução contratual

Dados para composição dos custos referentes a mão de obra		
1	Tipo de Serviço (mesmo serviço com características distintas)	Supervisão RT
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)	2237-10
3	Salário Normativo da Categoria Profissional	R\$ 4.500,00
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual)	Alimentação Escolar
5	Data-Base da Categoria (dia/mês/ano)	01/08/25

Módulo 1 - Composição da Remuneração		
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base	R\$ 4.500,00
B	Adicional de Periculosidade	R\$ 0,00
C	Adicional de Insalubridade	
D	Adicional Noturno	
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida	
G	DSR	R\$ 0,00
Total		R\$ 4.500,00

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários

Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias

2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário	8,33%	R\$ 374,85
B	Férias e Adicional de Férias	11,11%	R\$ 499,95
	Subtotal	19,44%	R\$ 874,80
C	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o 13º	7,15%	R\$ 321,75
	Total	26,59%	R\$ 1.196,55
Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	R\$ 900,00
B	Salário Educação	2,50%	R\$ 112,50
C	SAT	3,00%	R\$ 135,00
D	SESC ou Sesi	1,50%	R\$ 67,50
E	SENAI – SENAC	1,00%	R\$ 45,00
F	SEBRAE	0,60%	R\$ 27,00
G	INCRA	0,20%	R\$ 9,00
H	FGTS	8,00%	R\$ 360,00
	Total	36,80%	R\$ 1.656,00
Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.			
2.3	Benefícios Mensais e Diários		Valor (R\$)
A	Vale Transporte		R\$ 0,00
B	Cesta Básica		R\$ 146,00
C	Auxílio Creche		R\$ 21,00
D	Seguro de Vida		R\$ 3,00
E	Assistência Médica		R\$ 78,00
	Total		R\$ 248,00
Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários			
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Percentual (%)	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias, Adicional de Férias	26,59%	R\$ 1.196,55
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	36,80%	R\$ 1.656,00
2.3	Benefícios Mensais e Diários	-	R\$ 248,00
	Total		R\$ 3.100,55
Módulo 3 - Provisão para Rescisão			
3	Provisão para Rescisão	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	0,21%	R\$ 9,45
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,01%	R\$ 0,45
C	Aviso Prévio Trabalhado	1,94%	R\$ 87,30
D	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o	0,30%	R\$ 13,50
E	Multa do FGTS (CONTRIBUIÇÃO SOCIAL EXTINTA) sobre o Aviso Prévio Trabalhado e Aviso Prévio Indenizado	4,00%	R\$ 180,00
	Total	6,46%	R\$ 290,70

000330

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente			
Submódulo 4.1 - Ausências Legais			
4.1	Substituto nas Ausências Legais	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Substituto na Ausências Legais	0,12%	R\$ 5,40
B	Substituto na Licença-Paternidade	0,05%	R\$ 2,25
C	Substituto na Ausência por acidente de trabalho	0,50%	R\$ 22,50
D	Substituto na Afastamento Maternidade	0,05%	R\$ 2,25
E	Outros (especificar)	0,00%	R\$ 0,00
Total		0,72%	R\$ 32,40
Submódulo 4.2 - Intra jornada			
4.2	Intra jornada	Valor (R\$)	
A	Intervalo para repouso e alimentação		R\$ 0,00
	Total		R\$ 0,00
Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente			
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)	
4.1	Ausências Legais		R\$ 32,40
4.2	Intra jornada		R\$ 0,00
Total			R\$ 32,40
Módulo 5 - Insumos Diversos			

5	Insumos Diversos	Qtd.	Valor (R\$)
A	Uniformes	N	R\$ 21,51
B	Materiais	N	R\$ 826,42
C	Equipamentos	N	R\$ 43,28
D	Outros (especificar)		R\$ 0,00
	Total		R\$ 891,21
II - QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO			
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)	
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração		R\$ 4.500,00
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		R\$ 3.100,55
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão		R\$ 290,70
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		R\$ 32,40
E	Módulo 5 - Insumos Diversos		R\$ 891,21
	Total (A + B +C+ D+E) ==>		R\$ 8.814,86

PLANILHA DE CUSTOS

Nº do Processo:	Cotação
Licitação:	

A	EMPRESA:	
B	CNPJ:	
C	Data da Apresentação da Proposta:	
D	Município/UF:	
E	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	
F	Registro no MTE:	
	Data de Registro no MTE:	
G	Prazo de execução Contratual:	

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO

Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar (Em função da unidade de medida)
Categoria Profissional	Merendeira	
Quantidade de Profissionais	POSTO	

I - MÓDULOS

Mão de obra
Mão de obra vinculada à execução contratual

Dados para composição dos custos referentes a mão de obra

1	Tipo de Serviço (mesmo serviço com características distintas)	Cozinha Escolar
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)	5132-15
3	Salário Normativo da Categoria Profissional	R\$ 1.518,00
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual)	Alimentação Escolar
5	Data-Base da Categoria (dia/mês/ano)	R\$ 43.678,00

Módulo 1 - Composição da Remuneração

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base	R\$ 1.518,00
B	Adicional de Periculosidade	R\$ 0,00
C	Adicional de Insalubridade	
D	Adicional Noturno	
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida	
G	DSR	R\$ 0,00
Total		R\$ 1.518,00

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários

Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias			
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário	8,33%	R\$ 126,45
B	Férias e Adicional de Férias	11,11%	R\$ 168,65
	Subtotal	19,44%	R\$ 295,10
C	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o 13º	7,15%	R\$ 108,54
Total		26,59%	R\$ 403,64
Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	R\$ 303,60
B	Salário Educação	2,50%	R\$ 37,95
C	SAT	3,00%	R\$ 45,54
D	SESC ou SESI	1,50%	R\$ 22,77
E	SENAI – SENAC	1,00%	R\$ 15,18
F	SEBRAE	0,60%	R\$ 9,11
G	INCRA	0,20%	R\$ 3,04
H	FGTS	8,00%	R\$ 121,44
Total		36,80%	R\$ 558,63
Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.			
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)	
A	Vale Transporte	R\$ 84,92	
B	Cesta Básica	R\$ 146,00	
C	Auxílio Creche	R\$ 21,00	
D	Seguro de Vida	R\$ 3,00	
E	Assistência Médica	R\$ 78,00	
Total		R\$ 332,92	
Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários			
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Percentual (%)	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias, Adicional de Férias	26,59%	R\$ 403,64
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	36,80%	R\$ 558,63
2.3	Benefícios Mensais e Diários	-	R\$ 332,92
Total			R\$ 1.295,19
Módulo 3 - Provisão para Rescisão			
3	Provisão para Rescisão	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	0,21%	R\$ 3,19
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,01%	R\$ 0,15

C	Aviso Prévio Trabalhado	1,94%	R\$ 29,45
D	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o	0,30%	R\$ 4,55
E	Multa do FGTS (CONTRIBUIÇÃO SOCIAL EXTINTA) sobre o Aviso Prévio Trabalhado e Aviso Prévio Indenizado	4,00%	R\$ 60,72
Total		6,46%	R\$ 98,06

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

Submódulo 4.1 - Ausências Legais

4.1	Substituto nas Ausências Legais	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Substituto na Ausências Legais	0,12%	R\$ 1,82
B	Substituto na Licença-Paternidade	0,05%	R\$ 0,76
C	Substituto na Ausência por acidente de trabalho	0,50%	R\$ 7,59
D	Substituto na Afastamento Maternidade	0,05%	R\$ 0,76
E	Outros (especificar)	0,00%	R\$ 0,00
Total		0,72%	R\$ 10,93

Submódulo 4.2 - Intra jornada

4.2	Intra jornada	Valor (R\$)
A	Intervalo para repouso e alimentação	R\$ 0,00
Total		R\$ 0,00

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Ausências Legais	R\$ 10,93
4.2	Intra jornada	R\$ 0,00
Total		R\$ 10,93

Módulo 5 - Insumos Diversos

5	Insumos Diversos	Qtd.	Valor (R\$)
A	Uniformes	N	R\$ 21,51
B	Materiais	N	R\$ 215,00
C	Equipamentos	N	R\$ 43,28
D	Outros (especificar)		R\$ 0,00
Total			R\$ 279,79

II - QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO

	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração	R\$ 1.518,00
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	R\$ 1.295,19
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão	R\$ 98,06



000394

D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente	R\$ 10,93
E	Módulo 5 - Insumos Diversos	R\$ 279,79
Total (A + B +C+ D+E) ==>		R\$ 3.201,97



000395

PLANILHA DE CUSTOS

Nº do Processo:	Cotação
Licitação:	

A	EMPRESA:	
B	CNPJ:	
C	Data da Apresentação da Proposta:	
D	Município/UF:	
E	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	
F	Registro no MTE:	
	Data de Registro no MTE:	
G	Prazo de execução Contratual:	

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar (Em função da unidade de medida)
Categoria Profissional	Estoquista	
Quantidade de Profissionais	POSTO	

I - MÓDULOS

Mão de obra
Mão de obra vinculada à execução contratual

Dados para composição dos custos referentes a mão de obra		
1	Tipo de Serviço (mesmo serviço com características distintas)	Cozinheira Escolar
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)	5132-15
3	Salário Normativo da Categoria Profissional	R\$ 1.518,00
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual)	Alimentação Escolar
5	Data-Base da Categoria (dia/mês/ano)	R\$ 43.678,00

Módulo 1 - Composição da Remuneração

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base	R\$ 1.518,00
B	Adicional de Periculosidade	R\$ 0,00
C	Adicional de Insalubridade	
D	Adicional Noturno	
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida	
G	DSR	R\$ 0,00
Total		R\$ 1.518,00

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários

Rua 07 de Maio, nº 783, Tatui/SP
19.092.349/0001-29

Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias			
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário	8,33%	R\$ 126,45
B	Férias e Adicional de Férias	11,11%	R\$ 168,65
	Subtotal	19,44%	R\$ 295,10
C	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o 13º	7,15%	R\$ 108,54
	Total	26,59%	R\$ 403,64
Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	R\$ 303,60
B	Salário Educação	2,50%	R\$ 37,95
C	SAT	3,00%	R\$ 45,54
D	SESC ou SESI	1,50%	R\$ 22,77
E	SENAI – SENAC	1,00%	R\$ 15,18
F	SEBRAE	0,60%	R\$ 9,11
G	INCRA	0,20%	R\$ 3,04
H	FGTS	8,00%	R\$ 121,44
	Total	36,80%	R\$ 558,63
Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.			
2.3	Benefícios Mensais e Diários		Valor (R\$)
A	Vale Transporte		R\$ 84,92
B	Cesta Básica		R\$ 146,00
C	Auxílio Creche		R\$ 21,00
D	Seguro de Vida		R\$ 3,00
E	Assistência Médica		R\$ 78,00
	Total		R\$ 332,92
Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários			
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Percentual (%)	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias, Adicional de Férias	26,59%	R\$ 403,64
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	36,80%	R\$ 558,63
2.3	Benefícios Mensais e Diários	-	R\$ 332,92
	Total		R\$ 1.295,19
Módulo 3 - Provisão para Rescisão			
3	Provisão para Rescisão	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	0,21%	R\$ 3,19
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,01%	R\$ 0,15

C	Aviso Prévio Trabalhado	1,94%	R\$ 29,45
D	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o	0,30%	R\$ 4,55
E	Multa do FGTS (CONTRIBUIÇÃO SOCIAL EXTINTA) sobre o Aviso Prévio Trabalhado e Aviso Prévio Indenizado	4,00%	R\$ 60,72
Total		6,46%	R\$ 98,06

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

Submódulo 4.1 - Ausências Legais

4.1	Substituto nas Ausências Legais	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Substituto na Ausências Legais	0,12%	R\$ 1,82
B	Substituto na Licença-Paternidade	0,05%	R\$ 0,76
C	Substituto na Ausência por acidente de trabalho	0,50%	R\$ 7,59
D	Substituto na Afastamento Maternidade	0,05%	R\$ 0,76
E	Outros (especificar)	0,00%	R\$ 0,00
Total		0,72%	R\$ 10,93

Submódulo 4.2 – Intrajornada

4.2	Intrajornada	Valor (R\$)
A	Intervalo para repouso e alimentação	R\$ 0,00
Total		R\$ 0,00

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Ausências Legais	R\$ 10,93
4.2	Intrajornada	R\$ 0,00
Total		R\$ 10,93

Módulo 5 - Insumos Diversos

5	Insumos Diversos	Qtd.	Valor (R\$)
A	Uniformes	N	R\$ 21,51
B	Materiais	N	R\$ 215,00
C	Equipamentos	N	R\$ 43,28
D	Outros (especificar)		R\$ 0,00
Total			R\$ 279,79

II - QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO

	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração	R\$ 1.518,00
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	R\$ 1.295,19
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão	R\$ 98,06



000398

D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente	R\$ 10,93
E	Módulo 5 - Insumos Diversos	R\$ 279,79
Total (A + B +C+ D+E) ==>		R\$ 3.201,97

PLANILHA DE CUSTOS

Nº do Processo:	Cotação
Licitação:	

A	EMPRESA:	
B	CNPJ:	
C	Data da Apresentação da Proposta:	
D	Município/UF:	
E	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	
F	Registro no MTE:	
	Data de Registro no MTE:	
G	Prazo de execução Contratual:	

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO

Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar (Em função da unidade de medida)
Categoria Profissional	Aj Geral	
Quantidade de Profissionais	POSTO	

I - MÓDULOS

Mão de obra

Mão de obra vinculada à execução contratual

Dados para composição dos custos referentes a mão de obra

1	Tipo de Serviço (mesmo serviço com características distintas)	Cozinheira Escolar
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)	5132-15
3	Salário Normativo da Categoria Profissional	R\$ 1.518,00
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual)	Alimentação Escolar
5	Data-Base da Categoria (dia/mês/ano)	R\$ 43.678,00

Módulo 1 - Composição da Remuneração

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base	R\$ 1.518,00
B	Adicional de Periculosidade	R\$ 0,00
C	Adicional de Insalubridade	
D	Adicional Noturno	
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida	
G	DSR	R\$ 0,00
Total		R\$ 1.518,00

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários

Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias			
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário	8,33%	R\$ 126,45
B	Férias e Adicional de Férias	11,11%	R\$ 168,65
	Subtotal	19,44%	R\$ 295,10
C	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o 13º	7,15%	R\$ 108,54
	Total	26,59%	R\$ 403,64
Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	R\$ 303,60
B	Salário Educação	2,50%	R\$ 37,95
C	SAT	3,00%	R\$ 45,54
D	SESC ou Sesi	1,50%	R\$ 22,77
E	SENAI – SENAC	1,00%	R\$ 15,18
F	SEBRAE	0,60%	R\$ 9,11
G	INCRA	0,20%	R\$ 3,04
H	FGTS	8,00%	R\$ 121,44
	Total	36,80%	R\$ 558,63
Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.			
2.3	Benefícios Mensais e Diários		Valor (R\$)
A	Vale Transporte		R\$ 84,92
B	Cesta Básica		R\$ 146,00
C	Auxílio Creche		R\$ 21,00
D	Seguro de Vida		R\$ 3,00
E	Assistência Médica		R\$ 78,00
	Total		R\$ 332,92
Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários			
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Percentual (%)	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias, Adicional de Férias	26,59%	R\$ 403,64
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	36,80%	R\$ 558,63
2.3	Benefícios Mensais e Diários	-	R\$ 332,92
	Total		R\$ 1.295,19
Módulo 3 - Provisão para Rescisão			
3	Provisão para Rescisão	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	0,21%	R\$ 3,19
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,01%	R\$ 0,15

C	Aviso Prévio Trabalhado	1,94%	R\$ 29,45
D	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o	0,30%	R\$ 4,55
E	Multa do FGTS (CONTRIBUIÇÃO SOCIAL EXTINTA) sobre o Aviso Prévio Trabalhado e Aviso Prévio Indenizado	4,00%	R\$ 60,72
Total		6,46%	R\$ 98,06

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

Submódulo 4.1 - Ausências Legais

4.1	Substituto nas Ausências Legais	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Substituto na Ausências Legais	0,12%	R\$ 1,82
B	Substituto na Licença-Paternidade	0,05%	R\$ 0,76
C	Substituto na Ausência por acidente de trabalho	0,50%	R\$ 7,59
D	Substituto na Afastamento Maternidade	0,05%	R\$ 0,76
E	Outros (especificar)	0,00%	R\$ 0,00
Total		0,72%	R\$ 10,93

Submódulo 4.2 – Intra jornada

4.2	Intra jornada	Valor (R\$)
A	Intervalo para repouso e alimentação	R\$ 0,00
Total		R\$ 0,00

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Ausências Legais	R\$ 10,93
4.2	Intra jornada	R\$ 0,00
Total		R\$ 10,93

Módulo 5 - Insumos Diversos

5	Insumos Diversos	Qtd.	Valor (R\$)
A	Uniformes	N	R\$ 21,51
B	Materiais	N	R\$ 215,00
C	Equipamentos	N	R\$ 43,28
D	Outros (especificar)		R\$ 0,00
Total			R\$ 279,79

II - QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO

	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração	R\$ 1.518,00
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	R\$ 1.295,19
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão	R\$ 98,06

000404

Descrição	Mês	Ano
1 - Mão de Obra	171.589,19	1.201.124,31
2 - Matéria Prima	588.661,80	3.738.002,43
3 - Outros Gastos	76.482,07	485.661,12
Total de Custos Diretos (1+2+3)	836.733,05	5.424.787,86
4 - BDI	246.425,09	1.597.646,65

Valor Total	1.083.158,13	7.022.434,52
--------------------	---------------------	---------------------

5. Preço dos Cardápios				
Serviços	Anual	Preço unitário	Fatur Mês	Fatur Ano
Card 1 - Educação Infantil - Creche 5 Ref	575	11,40	131.100,00	832.485,00
Card 2 - Desjejum Pré e Fundamental	3.709	2,98	221.056,40	1.403.708,14
Card 3 - Almoço Pré e Fundamental	5.572	4,60	512.624,00	3.255.162,40
Card 4 - Integral Pré e Fundamental 3 Ref	1.257	9,02	226.762,80	1.439.943,78
Card 5 - EJA	156	4,60	14.352,00	91.135,20
Valor Total	11.269	32,60	1.105.895,20	7.022.434,52

Tatui, 06 de janeiro de 2025.

EFRAIM ALIMENTOS E SERVICOS
LTDA:19092349000129

Assinado de forma digital por EFRAIM
ALIMENTOS E SERVICOS
LTDA:19092349000129
Dados: 2025.01.06 16:36:55 -03'00'

PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA - MATEUS PESTANA RIBEIRO
Socio-Proprietário
RG: 55.139.533-3 - CPF: 439.096.278-70

Rua 07 de Maio, n° 783, Tatui/SP
19.092.349/0001-29

Contratos

Contrato nº 001/2025

000405

Última atualização 21/01/2025

Local: Ituiutaba/MG Órgão: MUNICIPIO DE ITUIUTABA Unidade executora: 1 - PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUIUTABA

Tipo: Contrato (termo inicial) Receita ou Despesa: Despesa Processo: 23544/2024 Categoria do processo: Serviços

Data de divulgação no PNCP: 21/01/2025 Data de assinatura: 06/01/2025 Vigência: de 06/01/2025 a 31/08/2025

Id contrato PNCP: 18457218000135-2-000003/2025 Fonte: SMARAPD INFORMATICA LTDA

Id contratação PNCP: 18457218000135-1-000002/2025

Objeto:

Contratação de empresa para fornecimento de merenda escolar com execução de serviços de fornecimento de alimentação, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com fornecimentos dos gêneros alimentícios, exceto os fornecidos pela administração considerando aqueles adquiridos da agricultura familiar, e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao PNAE nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba/MG.

VALOR CONTRATADO

R\$ 7.022.434,52

FORNECEDOR:

Tipo: Pessoa jurídica CNPJ/CPF: 19.092.349/0001-29 Consultar sanções e penalidades do fornecedor

Nome/Razão social: PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA

Arquivos

Histórico

Nome ↕	Data ↕	Tipo ↕	Baixar ↕
CONTRATO	21/01/2025	Contrato	

Exibir: 5

1-1 de 1 itens

Página: 1

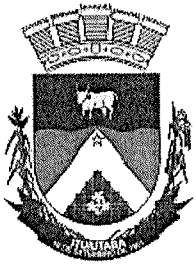
< >

< Voltar



Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o site eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abrangidos pelo novo diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.



Poder Executivo

Licitações e contratos

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUIUTABA. EXTRATO DO CONTRATO Nº 001/2025. DISPENSA Nº 001/2025. ORIGEM: PROCESSO ADM. Nº 23544/2024. CONTRATADO(A): **PLENA ALIMENTAÇÃO E FACILITIES LTDA.** OBJETO: Contratação de empresa para fornecimento de merenda escolar com execução de serviços de fornecimento de alimentação, incluindo pré-preparo, preparo e distribuição da merenda, com fornecimentos dos gêneros alimentícios, exceto os fornecidos pela administração considerando aqueles adquiridos da agricultura familiar, e demais insumos necessários, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao PNAE nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Ituiutaba/MG. VIGÊNCIA: 06/01/2025 A 31/08/2025. VALOR GLOBAL: R\$7.022.434,52. DOTAÇÕES: 12.306.0012.2.564, 12.306.0012.2.565, 12.306.0012.2.566-33.90.39. **RENATO SANTOS OLIVEIRA. DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS. SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS.**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E LAZER**

Ofício n.º 05/2025/SMEEL

Ituiutaba, 06 de Janeiro de 2025.

À Sra. Eleni Soares Gois
Secretária Municipal de Finanças e Orçamento

Assunto: Solicita empenhamento – Contrato 01/2025.

Senhora Secretária,

Cumprimentando-a cordialmente, venho por meio deste ofício solicitar o empenhamento dos valores referentes ao **Contrato n.º 01/2025**, conforme discriminado abaixo, para a execução do fornecimento de merenda escolar em valores referentes ao período compreendido entre fevereiro e maio de 2025, nos termos contratados:

Merenda Escolar educação infantil – alimentação creche:

Total: R\$485.070,00

12.306.0012.2.565 3.3.90.30

Fonte de recursos: 1.500.000.0000

Merenda escolar educação infantil – alimentação pré-escola:

Total: R\$948.714,04

12.306.0012.2.566 3.3.90.30

Fonte de recursos: 1.500.000.0000 – Valor a ser empenhado: R\$429.788,40

Fonte de recursos: 1.550.000.0000 – Valor a ser empenhado: R\$518.925,64

Merenda escolar Ensino Fundamental:

Total: R\$2.658.028,20

12.306.0012.2.564 3.3.90.30

Fonte de recursos: 1.500.000.0000 – Valor a ser empenhado: R\$1.280.557,42

Fonte de recursos: 1.550.000.0000 – Valor a ser empenhado: R\$1.377.470,78

Total Geral: R\$ 4.091.812,24

- **Fonte de Recursos 1.500.000.0000:** R\$ 2.195.415,82
- **Fonte de Recursos 1.550.000.0000:** R\$ 1.896.396,42



000408

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E LAZER

Dessa forma, solicitamos que sejam providenciados os devidos empenhos conforme os valores e fontes de recursos apresentados, a fim de garantir o cumprimento das obrigações estabelecidas no contrato e assegurar a continuidade do fornecimento de merenda escolar. Abaixo tabelas com os valores referentes com distribuições específicas as etapas de ensino:

MÊS DE FEVEREIRO					
TIPO DE CARDÁPIO	Alunos / dia por Cardápio	Número de refeições no Cardápio / dia	Quantidade de cardápios para 16 dias	Preço Unitário do Cardápio	Valor Total para 16 dias Letivos de FEVEREIRO
Card 1 - Educação Infantil - Creche 5 Ref	575	5	9.200	R\$ 11,40	R\$ 104.880,00
Card 2 - Desjejum Pré e Fundamental	3.709	1	59.344	R\$ 2,98	R\$ 176.845,12
Pré-escola	950	1	15.200	R\$ 2,98	R\$ 45.296,00
Fundamental - anos iniciais	2.759	1	44.144	R\$ 2,98	R\$ 131.549,12
Card 3 - Almoço Pré e Fundamental	5.572	1	89.152	R\$ 4,60	R\$ 410.099,20
Pré-escola	950	1	15.200	R\$ 4,60	R\$ 69.920,00
Fundamental - anos iniciais e finais	4.622	1	73.952	R\$ 4,60	R\$ 340.179,20
Card 4 - Integral Pré e Fundamental 3 Ref	1.257	3	20.112	R\$ 9,02	R\$ 181.410,24
Pré-escola	623	3	9.968	R\$ 9,02	R\$ 89.911,36
Fundamental	634	3	10.144	R\$ 9,02	R\$ 91.498,88
Card 5 - EJA	156	1	2.496	R\$ 4,60	R\$ 11.481,60
TOTAL =	11.269		180.304		R\$ 884.716,16
MÊS DE MARÇO					
TIPO DE CARDÁPIO	Alunos / dia por Cardápio	Número de refeições no Cardápio / dia	Quantidade de cardápios para 18 dias	Preço Unitário do Cardápio	Valor Total para 18 dias Letivos de MARÇO
Card 1 - Educação Infantil - Creche 5 Ref	575	5	10.350	R\$ 11,40	R\$ 117.990,00
Card 2 - Desjejum Pré e Fundamental	3.709	1	66.762	R\$ 2,98	R\$ 198.950,76
Pré-escola	950	1	17.100	R\$ 2,98	R\$ 50.958,00
Fundamental - anos iniciais	2.759	1	49.662	R\$ 2,98	R\$ 147.992,76
Card 3 - Almoço Pré e Fundamental	5.572	1	100.296	R\$ 4,60	R\$ 461.361,60
Pré-escola	950	1	17.100	R\$ 4,60	R\$ 78.660,00
Fundamental - anos iniciais e finais	4.622	1	83.196	R\$ 4,60	R\$ 382.701,60



000409

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E LAZER

Card 4 - Integral Pré e Fundamental 3 Ref	1.257	3	22.626	R\$ 9,02	R\$ 204.086,52
Pré-escola	623	3	11.214	R\$ 9,02	R\$ 101.150,28
Fundamental	634	3	11.412	R\$ 9,02	R\$ 102.936,24
Card 5 - EJA	156	1	2.808	R\$ 4,60	R\$ 12.916,80
TOTAL =	11.269		202.842		R\$ 995.305,68

MÊS DE ABRIL					
TIPO DE CARDÁPIO	Alunos / dia por Cardápio	Número de refeições no Cardápio / dia	Quantidade de cardápios para 19 dias	Preço Unitário do Cardápio	Valor Total para 19 dias Letivos de ABRIL
Card 1 - Educação Infantil - Creche 5 Ref	575	5	10.925	R\$ 11,40	R\$ 124.545,00
Card 2 - Desjejum Pré e Fundamental	3.709	1	70.471	R\$ 2,98	R\$ 210.003,58
Pré-escola	950	1	18.050	R\$ 2,98	R\$ 53.789,00
Fundamental - anos iniciais	2.759	1	52.421	R\$ 2,98	R\$ 156.214,58
Card 3 - Almoço Pré e Fundamental	5.572	1	105.868	R\$ 4,60	R\$ 486.992,80
Pré-escola	950	1	18.050	R\$ 4,60	R\$ 83.030,00
Fundamental - anos iniciais e finais	4.622	1	87.818	R\$ 4,60	R\$ 403.962,80
Card 4 - Integral Pré e Fundamental 3 Ref	1.257	3	23.883	R\$ 9,02	R\$ 215.424,66
Pré-escola	623	3	11.837	R\$ 9,02	R\$ 106.769,74
Fundamental	634	3	12.046	R\$ 9,02	R\$ 108.654,92
Card 5 - EJA	156	1	2.964	R\$ 4,60	R\$ 13.634,40
TOTAL =	11.269		214.111		R\$ 1.050.600,44

MÊS DE MAIO					
TIPO DE CARDÁPIO	Alunos / dia por Cardápio	Número de refeições no Cardápio / dia	Quantidade de cardápios para 21 dias	Preço Unitário do Cardápio	Valor Total para 21 dias Letivos de MAIO
Card 1 - Educação Infantil - Creche 5 Ref	575	5	12.075	R\$ 11,40	R\$ 137.655,00
Card 2 - Desjejum Pré e Fundamental	3.709	1	77.889	R\$ 2,98	R\$ 232.109,22
Pré-escola	950	1	19.950	R\$ 2,98	R\$ 59.451,00
Fundamental - anos iniciais	2.759	1	57.939	R\$ 2,98	R\$ 172.658,22
Card 3 - Almoço Pré e Fundamental	5.572	1	117.012	R\$ 4,60	R\$ 538.255,20
Pré-escola	950	1	19.950	R\$ 4,60	R\$ 91.770,00
Fundamental - anos iniciais e finais	4.622	1	97.062	R\$ 4,60	R\$ 446.485,20



000410

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E LAZER

Card 4 - Integral Pré e Fundamental 3 Ref	1.257	3	26.397	R\$ 9,02	R\$ 238.100,94
Pré-escola	623	3	13.083	R\$ 9,02	R\$ 118.008,66
Fundamental	634	3	13.314	R\$ 9,02	R\$ 120.092,28
Card 5 - EJA	156	1	3.276	R\$ 4,60	R\$ 15.069,60
TOTAL =	11.269		236.649		R\$ 1.161.189,96

Colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos que se fizerem necessários. Atenciosamente,

ÉRIKA FERREIRA LIMA FRANCO
Secretária Municipal de Educação, Esporte e Lazer



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUIUTABA

CONSTRUINDO UM FUTURO MELHOR

Pç. Cônego Ângelo Tardio Bruno

CEP: 38300-146

000411

CNPJ: 18.457.218/0001-35

IE:

NOTA DE RESERVA

01.00.00 - PREFEITURA MUNICIPAL

01.07.00 - SEC. MUN. EDUCAÇÃO, ESPORTE E LAZER

01.07.05 - MERENDA ESCOLAR

Reserva

Centro de Custo 1 - RECURSOS ORDINÁRIOS		Evento 001.001 - NORMAL	Número 324	Folha 1
Data 06/01/2025	Requisição 10100004	Processo	Documento	

Dotação

Natureza da Despesa 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO	Não Reduzido 419	Classificação Funcional 12.306.0012.2.565 - MERENDA ESCOLAR - ED. INFANTIL - ALIMENTAÇÃO
Vínculo 1.500.000.0000 - RECURSOS ORDINÁRIOS	Sub Elemento da Despesa 07 - GENEROS DE ALIMENTACAO	

Credor

Razão Social / Fornecedor	CPF / CNPJ
Endereço	Cidade
	Telefone

Valores

Dotação Autorizada	Reservado Anterior	Reserva	Saldo Atual
485.070,00	0,00	485.070,00	0,00

Histórico

Item	Quantidade	Unidade	Descrição	Valor Unitário	Valor Total
1	73025		CARDAPIO 01 - EDUCAÇÃO INFANTIL CRECHE	11,40	832.485,00
Total					832.485,00

Por Extenso

Quatrocentos e Oitenta e Cinco Mil e Setenta Reais

Departamento de Planejamento Orçamentário

LUCAS GUIMARÃES SANTANA



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUIUTABA
CONSTRUINDO UM FUTURO MELHOR

Pç. Cônego Ângelo Tardio Bruno
CEP: 38300-146

000412

CNPJ: 18.457.218/0001-35
IE:

NOTA DE RESERVA

01.00.00 - PREFEITURA MUNICIPAL
01.07.00 - SEC. MUN. EDUCAÇÃO, ESPORTE E LAZER
01.07.05 - MERENDA ESCOLAR

Reserva			
Centro de Custo 1 - RECURSOS ORDINÁRIOS	Evento 001.001 - NORMAL	Número 328	Folha 1
Data 06/01/2025	Requisição 10100007	Processo	Documento

Dotação			
Natureza da Despesa 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO	Nro Reduzido 418	Classificação Funcional 12.306.0012.2.564 - MERENDA ESCOLAR - ENS. FUNDAMENTAL	
Vínculo 1.500.000.0000 - RECURSOS ORDINÁRIOS	Sub Elemento da Despesa 07 - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO		

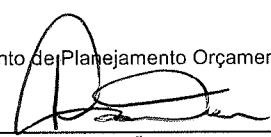
Credor			
Razão Social / Fornecedor	CPF / CNPJ		
Endereço	Cidade	Telefone	

Valores			
Dotação Autorizada	Reservado Anterior	Reserva	Saldo Atual
1.280.557,42	0,00	1.280.557,42	0,00

Histórico				Valor Unitário	Valor Total
Item	Quantidade	Unidade	Descrição		
1	350393		CARDÁPIO 02 - DESJEJUM PRÉ E FUNDAMENTAL	2,98	1.044.171,14
2	350393		CARDÁPIO 03 - ALMOÇO PRÉ E FUNDAMENTAL	4,60	1.611.807,80
3	80518		CARDÁPIO 04 - INTEGRAL, PRÉ E FUNDAMENTAL	9,02	726.272,36
4	19812		CARDÁPIO 05 - EJA	4,60	91.135,20
Total					3.473.386,50

Por Extenso
Um Milhao e Duzentos e Oitenta Mil e Quinhentos e Cinquenta e Sete Reais e Quarenta e Dois Centavos

Departamento de Planejamento Orçamentário


LUCAS GUIMARÃES SANTANA

000413

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUIUTABA**
CONSTRUINDO UM FUTURO MELHORPç. Cônego Ângelo Tardio Bruno
CEP: 38300-146CNPJ: 18.457.218/0001-35
IE:**NOTA DE RESERVA**01.00.00 - PREFEITURA MUNICIPAL
01.07.00 - SEC. MUN. EDUCAÇÃO, ESPORTE E LAZER
01.07.05 - MERENDA ESCOLAR

Reserva			
Centro de Custo 21 - TRANSF. SALÁRIO-EDUCAÇÃO	Evento 001.001 - NORMAL	Número 327	Folha 1
Data 06/01/2025	Requisição 10100008	Processo	Documento

Dotação		
Natureza da Despesa 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO	Nro Reduzido 418	Classificação Funcional 12.306.0012.2.564 - MERENDA ESCOLAR - ENS. FUNDAMENTAL
Vínculo 1.550.000.0000 - TRANSF SALÁRIO-EDUCAÇÃO	Sub Elemento da Despesa 07 - GENEROS DE ALIMENTACAO	

Credor		
Razão Social / Fornecedor	CPF / CNPJ	
Endereço	Cidade	Telefone

Valores		
Dotação Autorizada 1.500.000,00	Reservado Anterior 0,00	Saldo Atual 1.377.470,78
		122.529,22

Histórico		
Item 1	Quantidade 236601	Unidade
Descrição CARDÁPIO 03 - ALMOÇO PRÉ E FUNDAMENTAL		Valor Unitário 4,60
		Valor Total 1.088.364,60
		Total 1.088.364,60

Por Extenso
Um Milhao e Trezentos e Setenta e Sete Mil e Quatrocentos e Setenta Reais e Setenta e Oito Centavos

Departamento de Planejamento Orçamentário

LUCAS GUIMARÃES SANTANA



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUIUTABA

CONSTRUINDO UM FUTURO MELHOR

Pç. Cônego Ângelo Tardio Bruno
CEP: 38300-146

000414

CNPJ: 18.457.218/0001-35

IE:

NOTA DE RESERVA

01.00.00 - PREFEITURA MUNICIPAL
01.07.00 - SEC. MUN. EDUCAÇÃO, ESPORTE E LAZER
01.07.05 - MERENDA ESCOLAR

REEMISSÃO

Reserva		Evento		Número	Folha
Centro de Custo 1 - RECURSOS ORDINÁRIOS		001.001 - NORMAL		325	1
Data	Requisição	Processo	Documento		
06/01/2025	10100006				

Dotação		Nro Reduzido	Classificação Funcional
Natureza da Despesa 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO		420	12.306.0012.2.566 - MERENDA ESCOLAR - ED. INFANTIL - ALIMENTAÇÃO
Vínculo 1.500.000.0000 - RECURSOS ORDINÁRIOS		Sub Elemento da Despesa 07 - GENEROS DE ALIMENTACAO	

Credor		CPF / CNPJ
Razão Social / Fornecedor		
Endereço	Cidade	Telefone

Valores		Reservado Anterior	Reserva	Saldo Atual
Dotação Autorizada	429.788,40	0,00	429.788,40	0,00

Histórico					
Item	Quantidade	Unidade	Descrição	Valor Unitário	Valor Total
1	120650		CARDÁPIO 03 - ALMOÇO PRÉ E FUNDAMENTAL	4,60	554.990,00
Total					554.990,00

Por Extenso
Quatrocentos e Vinte e Nove Mil e Setecentos e Oitenta e Oito Reais e Quarenta Centavos

Departamento de Planejamento Orçamentário

LUCAS GUIMARÃES SANTANA



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUIUTABA

CONSTRUINDO UM FUTURO MELHOR

Pç. Cónego Ângelo Tardio Bruno
CEP: 38300-146

000415

CNPJ: 18.457.218/0001-35
IE:

NOTA DE RESERVA

01.00.00 - PREFEITURA MUNICIPAL
01.07.00 - SEC. MUN. EDUCAÇÃO, ESPORTE E LAZER
01.07.05 - MERENDA ESCOLAR

REEMISSÃO

Reserva			
Centro de Custo 21 - TRANSF. SALÁRIO-EDUCAÇÃO	Evento 001.001 - NORMAL	Número 326	Folha 1
Data 06/01/2025	Requisição 10100005	Processo	Documento

Dotação			
Natureza da Despesa 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO	Nro Reduzido 420	Classificação Funcional 12.306.0012.2.566 - MERENDA ESCOLAR - ED. INFANTIL - ALIMENTAÇÃO	
Vínculo 1.550.000.0000 - TRANSF SALÁRIO-EDUCAÇÃO	Sub Elemento da Despesa 07 - GENEROS DE ALIMENTACAO		

Credor			
Rezaõ Social / Fornecedor	CPF / CNPJ		
Endereço	Cidade	Telefone	

Valores			
Dotação Autorizada	Reservado Anterior	Reserva	Saldo Atual
518.925,64	0,00	518.925,64	0,00

Histórico					
Item	Quantidade	Unidade	Descrição	Valor Unitário	Valor Total
1	120650		CARDÁPIO 02 - DESJEJUM PRÉ E FUNDAMENTAL	2,98	359.537,00
2	79121		CARDÁPIO 04 - INTEGRAL, PRÉ E FUNDAMENTAL	9,02	713.671,42
Total				1.073.208,42	

Por Extenso	
Quinhentos e Dezoito Mil e Novecentos e Vinte e Cinco Reais e Sessenta e Quatro Centavos	

Departamento de Planejamento Orçamentário

LUCAS GUIMARÃES SANTANA



Solicitação de Empenho / Integração Contábil
Modalidade: Dispensa - 1/2025

Fornecedor 084046 - PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA

Logradouro RUA 7 DE MAIO, 783, CENTRO, TATUI - SP

CEP: 18270-010
Telephone: (11) 3835-8884

Documento CNPJ/CPF: 19.092.349/0001-29

Dotação 419 4/2025

Vínculo	1.500.000.00	Vínculo Det.
---------	--------------	--------------

Elemento Desp. / Sub. Elem. Desp. 33903000/07

Func. Prog. 123060012Reserva 324/2025

Valor Inicial da Reserva
Valor Complemento (+)

Valor Anulação (-)

Saldo Reserva

Valor Empenho

Empenho /

Material

101 03 1005 1

Especificação

Cardápio 01 - Educação Infantil Creche

Autorizado por:

Emitida e Conferida por:


Assinatura Ricardo Silva Ribeiro
Nat 9897


Assinatura
Diret. del Dipartimento

000416



PREFEITURA DE ITUIUTABA
Solicitação de Empenho / Integração Contábil
Modalidade: Dispensa - 1/2025

Data da Integração 06/01/2025 Agrupamento 5/2025

Fornecedor 084046 - PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA

Logradouro RUA 7 DE MAIO, 783, CENTRO, TATUI - SP

CEP: 18270-010 Telefone: (11) 3835-8884

Documento CNPJ/CPF: 19.092.349/0001-29

Dotação 418 7/2025

Vínculo 1.500.000.00 Vínculo Det.

Elemento Desp. / Sub. Elem. Desp. 33903000/07

Func. Prog. 123060012 Reserva 328/2025

Secretaria 001 Ord.Despesa 007 Projeto/Atividade 2564

1.280.557,42

0,00

0,00

1.280.557,42

1.280.557,42

0,00

0,00

Valor Anulado

Valor Empenho

Empenho /

Total

VI. Unitário

Quantidade

Emb.

1.044.171,14

350.393,000

UN

Material

1 01 03 1006 0

Especificação

CARDÁPIO 02 - DESJEJUM PRÉ E FUNDAMENTAL

1.611.807,80

4,6000

350.393,000

UN

1 01 03 1007 8

Especificação

CARDÁPIO 03 - ALMOÇO PRÉ E FUNDAMENTAL

726.272,36

9,0200

80.518,000

UN

1 01 03 1008 6

Especificação

CARDÁPIO 04 - INTEGRAL, PRÉ E FUNDAMENTAL

91.135,20

4,6000

19.812,000

UN

1 01 03 1009 4

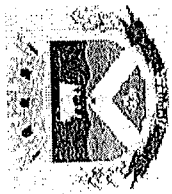
Especificação

CARDÁPIO 05 - EJA

3.473.386,50

Total

0004117



PREFEITURA DE ITUIUTABA
Solicitação de Empenho / Integração Contábil
Modalidade: Dispensa - 1/2025

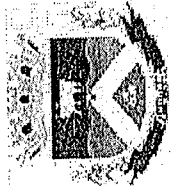
Emitida e Conferida por:

Assinatura
Ricardo Silva Ribeiro
Mat 9897

Autorizado por:

Assinatura
Renato Santos Oliveira
Secretário do Departamento
de Suprimentos

000418



PREFEITURA DE ITUIUTABA
Solicitação de Empenho / Integração Contábil
Modalidade: Dispensa - 1/2025

Data da Integração 06/01/2025 Agrupamento 5/2025

Fornecedor 084046 - PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA

Logradouro RUA 7 DE MAIO, 783, CENTRO, TATUI - SP

CEP: 18270-010 Telefone: (11) 3835-8884

Documento CNPJ/CPF: 19.092.349/0001-29

Dotação 418 8/2025

Vínculo 1.550.000.00 Vínculo Det.

Elemento Desp. / Sub. Elem. Desp. 33903000/07

Func. Prog. 123060012 Reserva 327/2025

Secretaria 001 Ord.Despesa 007 Projeto/Atividade 2564

1.377.470,78

0,00

0,00

1.377.470,78

1.377.470,78

Valor Inicial da Reserva
Valor Complemento (+)
Valor Anulação (-)
Saldo Reserva
Valor Empenho

Empenho /

0,00 Saldo

0,00

0,00

Material

1 01 03 1007 8

Especificação

CARDÁPIO 03 - ALMOÇO PRÉ E FUNDAMENTAL

Emb.

UN

Quantidade 236.601,000

VI. Unitário 4,6000

1.088.364,60

Total

1.088.364,60

Emitida e Conferida por:

Autorizado por:

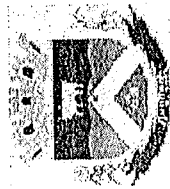
Assinatura

Ricardo Silva Ribeiro
Mat 9857

Assinatura

RICARDO SANTOS OLIVEIRA
Chefe do Departamento
de Planejamento

000419



PREFEITURA DE ITUIUTABA
Solicitação de Empenho / Integração Contábil
Modalidade: Dispensa - 1/2025

Data da Integração 06/01/2025 Agrupamento 5/2025

Fornecedor 084046 - PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA

Logradouro RUA 7 DE MAIO, 783, CENTRO, TATUI - SP

CEP: 18270-010 Telefone: (11) 3835-8884

Documento CNPJ/CPF: 19.092.349/0001-29

Dotação 420 6/2025

Vínculo 1.500.000,00 Vínculo Det.

Elemento Desp. / Sub. Elem. Desp. 33903000/07

Func. Prog. 123060012 Reserva 325/2025

Secretaria 001 Ord.Despesa 007 Projeto/Atividade 2566

429.788,40

0,00

0,00

429.788,40

429.788,40

Valor Inicial da Reserva

Valor Complemento (+)

Valor Anulação (-)

Saldo Reserva

Valor Empenho

0,00 Saldo 0,00

0,00

Total 554.990,00

Material

1 01 03 1007 8

Especificação

CARDÁPIO 03 - ALMOÇO PRÉ E FUNDAMENTAL

Quantidade

120.650,000

Emb.

UN

VI. Unitário

4,6000

Total 554.990,00

Emitida e Conferida por:

Autorizado por:

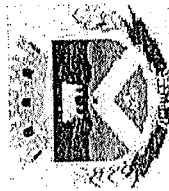
Assinatura

Ricardo Silva Ribeiro
Mat 9897

Assinatura

RICARDO SANTOS OLIVEIRA
Diretor do Departamento
de Suprimentos

000426



PREFEITURA DE ITUIUTABA
Solicitação de Empenho / Integração Contábil
Modalidade: Dispensa - 1/2025

Data da Integração 06/01/2025 Agrupamento 5/2025

Fornecedor 084046 - PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA

Logradouro RUA 7 DE MAIO, 783, CENTRO, TATUI - SP

CEP: 18270-010 Telefone: (11) 3835-8884

Documento CNPJ/CPF: 19.092.349/0001-29

Dotação 420 5/2025

Vínculo 1.550.000.00 Vínculo Det.

Elemento Desp. / Sub. Elem. Desp. 33903000/07

Func. Prog. 123060012 Reserva 326/2025

Secretaria 001 Ord.Despesa 007 Projeto/Atividade 2566

Valor Inicial da Reserva

Valor Complemento (+)

Valor Anulação (-)

Saldo Reserva

Valor Empenho

0,00 Saldo 0,00

Empenho /

518.925,64 Valor Anulado

0,00 Saldo 0,00

Quantidade

Emb.

Total

Material

1 01 03 1006 0

Especificação

CARDÁPIO 02 - DESJEJUM PRÉ E FUNDAMENTAL

1 01 03 1008 6

Especificação

CARDÁPIO 04 - INTEGRAL, PRÉ E FUNDAMENTAL

359.537,00

120.650,000

UN

2,9800

VI. Unitário

9,0200

UN

713.671,42

Total 1.073.208,42

Emitida e Conferida por:

Assinatura
Ricardo Silva Ribeiro
Mat 9697

Autorizado por:

Assinatura
Renato Santos Almeida
Diretor de Departamento
de Suprimentos

000421

Processo
Nº/Ano

Duplicata
001/2025

Objetivo

Fornecimento de merenda escolar.

000422